



冬は特に注意しましょう!

ノロウイルスによる 食中毒

ノロウイルスは、冬を中心に発生する感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスでも口から体内に入ることによって感染します。特に子どもや高齢者は、症状が重くなる場合があります。

◆患者数で第1位



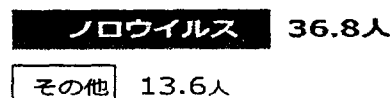
原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典: 食中毒統計(平成20~24年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

『つけない』『やっつける』で予防しよう!

①つけない!

手洗いはトイレに行った後、調理前、生の食材に触れた後などに、石けんを使って爪の間までしっかりと洗いましょう。



②やっつける!

ノロウイルスは加熱により、死滅します。食材は中までしっかりと加熱しましょう。

☆☆平成26年度産の新米使用のお知らせ☆☆

- ・12月…大東市産のエコ米『ヒノヒカリ』
- ・1月以降…香川県産の『ヒノヒカリ』

◎泉小学校の5年生が谷川地区の田んぼで田植え、稲刈りの体験をしました。



給食の献立テーマ 伝統的な日本食を取り入れる(魚、野菜中心)~世界の料理も取り入れる~

郷土食

- 3日(水) ちゃんちゃん焼き (北海道)
- 19日(金) ほうとう (山梨県)

食育の日

- 19日(金) ごはん
- ほうとう
- 丸天のふくめ煮
- わかめのつくだ煮

18日(木) ☆ボルシチ☆ (ロシア)

材料(4人分)

- 皮なし鶏肉 120g
- じゃがいも 180g
- たまねぎ 240g
- にんじん 90g
- かぶ 120g
- キャベツ 150g
- トマト缶詰(ダイス) 120g
- パセリ 3g
- しお 小さじ2/3
- こしょう 少々
- ウスターソース 小さじ1
- 赤ワイン 小さじ1
- ローリエ粉末 少々
- チキンブイヨン 小さじ1
- 水 300cc

作り方

- ①材料を切る。
 じゃがいも…2センチ角
 たまねぎ…縦横1/2、2センチ巾
 にんじん…5ミリ巾いちょう切り
 かぶ…1センチ巾いちょう切り
 キャベツ…2センチ巾たんざく切り
 パセリ…みじん切り
- ②鍋に分量の水、チキンブイヨンを入れ煮たて、にんじん、鶏肉を入れ煮る。
- ③たまねぎ、キャベツ、トマト缶を加え、しお、こしょう、ローリエを加え煮る。
- ④じゃがいも、かぶを加え、やわらかくになったら、ウスターソース、赤ワイン、パセリを加え仕上げる。



元々は、ウクライナの伝統的な料理でテーブルビート(紅大根)を使った鮮やかな深紅色をした煮こみスープです。