

ノロウイルスによる食中毒に注意

「食中毒」と聞くと、夏場に多いイメージがあるでしょうか。しかし、ノロウイルスによる食中毒は1・2月に多い傾向があります。札幌市でも度々、ノロウイルスによる食中毒は発生しています。ノロウイルスについて知り、食中毒を予防しましょう。

ノロウイルスとは？

ノロウイルスは、乳幼児から成人に至るまでの幅広い年齢層に、胃腸炎症状を起こすウイルスです。カキなどの二枚貝を介した食中毒の原因として、また学校や病院、高齢者施設など施設内集団発生事例の原因として、社会に与える影響は極めて大きいウイルスです。

予防するには？

(1) 日頃から

丁寧な手洗いをするのが一番の予防になります。石けんを泡立て「ていねいに洗う」ことで、「ウイルスを手から落とす」効果があります。トイレの後、調理や食事の前にはしっかり洗いましょう。

(2) 調理の時には

手洗いはもちろん、しっかり加熱することも予防になります。食品に付着したノロウイルスを死滅させるためには、中心温度 85℃から 90℃、90 秒以上の加熱が必要です。

感染経路は？

(1) 食中毒など食べ物を介した感染

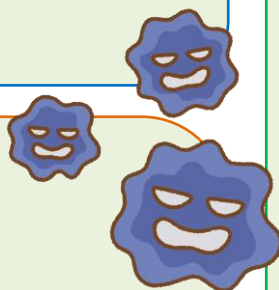
ノロウイルスに汚染された貝類による食中毒のタイプ(一次汚染)と、調理や配膳をする人の手指や調理器具が汚染されていることが原因で、食べ物がノロウイルスに汚染されて感染するタイプ(二次汚染)があります。

(2) ヒトからヒトへの感染

ノロウイルスに汚染した手指が触れた場所を他人が触り、ウイルスが口に運ばれ感染します。食べ物を介さないのも食中毒とは異なりますが、このような感染経路もあります。

消毒方法は？

ノロウイルスにはアルコールよりも、次亜塩素酸ナトリウムが効果的です。ノロウイルスで汚染されたものは感染を広げないために素早く処理する必要があるため、日頃から消毒の準備をしておくことがおすすめです。





☆牛乳(200ml)は毎日つきます。 ☆くだものは天候や流通の関係で変更になることがあります。

☆わかめなどの海藻類やしらす干しなどには、小さなカニやエビが混入していることがあります。

☆メニュー下段は使用する食材です。調味料は記載していません。

月	火	水	木	金
3	4	5	6	7
パスタクリームソース ポテトごまだれ	深川めし 味噌汁 (小松菜・厚揚げ) 十勝大豆コロッケ	ご飯 豆腐のカレーソース 揚げぎょうざ 磯和え	豆パン ポテトスープ たこ焼風天ぷら アップルゼリー	かき揚げ丼 味噌汁 (豆腐・なめこ) いよかん
ソフトパスタ、バラベーコン、こまつな、たまねぎ、たまごたけ、薄力粉、バター、チーズ、牛乳、スキムミルク、豆乳、豚骨スープ/じゃがいも、揚げ油、水あめ、黒ごま	胚芽精米、米粒麦、昆布、あさり、しょうが、にんじん、ごぼう、葉だいこん/厚揚げ、こまつな、むろあじ、昆布/十勝大豆コロッケ、揚げ油	白飯/木綿豆腐、豚肩ひき肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、グリーンピース、りんご、薄力粉、鶏がらスープ/ぎょうざ、揚げ油/こまつな、はくさい、切りのり	豆パン/バラベーコン、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、パセリ、鶏がらスープ、鳥がら/豆腐入りかまぼこ、薄力粉、全卵、揚げ油、糸かつお、青のり/りんごジュース、粉寒天	白飯、えび、あさり、さくらえび、たまねぎ、にんじん、ごぼう、こまつな、ひじき、切り干し大根、薄力粉、全卵、揚げ油、かたくり粉、むろあじ、昆布/木綿豆腐、なめこ、長ねぎ、むろあじ、昆布/いよかん
10	11	12	13	14
親子うどん 青のりポテト パイン	 建国記念の日	ご飯 さつま汁 とり天(天つゆ) おひたし	コッペパン クリームシチューカレー風味 白花豆コロッケ みかん	豚ミックス丼 味噌汁 (豆腐・わかめ) デコポン
ソフトめん、全卵、鶏肉もも、つと、干しいたけ、長ねぎ、ほうれんそう、たまごたけ、かたくり粉、むろあじ、昆布/フレンチポテト、揚げ油、青のり/パイン缶詰		白飯/豚肉肩、さつまいも、木綿豆腐、板こんにゃく、人参、大根、ごぼう、長ねぎ、むろあじ、宗田、昆布/鶏肉むね、しょうが、にんにく、全卵、薄力粉、かたくり粉、ベーキングパウダー、揚げ油、宗田/こまつな、もやし、糸かつお	コッペパン/豚肉肩、セロリー、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、パセリ、薄力粉、バター、カレールウ、牛乳、豆乳、スキムミルク、シュレッドチーズ、鶏がらスープ/白花豆コロッケ、揚げ油/みかん	白飯、豚肉もも、しょうが、厚揚げ、かたくり粉、薄力粉、揚げ油、たまねぎ、たけのこ、にんじん、ピーマン、白ごま/木綿豆腐、塩わかめ、長ねぎ、むろあじ、昆布/デコポン
17	18	19	20	21
味噌ラーメン スパイシーポテト はまさき	チキンウインナーライス 凍み豆腐の天ぷら フルーツミックス (汁あり)	ご飯 きのこ汁(味噌味) 釧路産たらフライ(ソース) ごま和え 手稲中央 4・6年 あ5・6年 スキ	ロールパン ポーククリームシチュー あさりの スパゲティサラダ パイン缶詰	キーマカレー 小松菜とベーコン のサラダ
ソフトラーメン、豚肩ひき肉、たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく、白すりごま、白ごま、もやし、メンマ、ほうれんそう、長ねぎ、くさわかめ、鳥がら、豚骨、煮干し、昆布/フレンチポテト、揚げ油/はまさき	胚芽精米、米粒麦、バター、トマトジュース缶詰、チキンウインナー、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ/凍り豆腐、薄力粉、全卵、揚げ油/みかん缶詰、パイン缶詰、りんご缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰	白飯/ぶなしめじ、えのきたけ、なめこ、にんじん、だいこん、ごぼう、長ねぎ、油揚げ、むろあじ、昆布/釧路産たらフライ、揚げ油/こまつな、もやし、白すりごま	ロールパン/豚肉肩、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、パセリ、薄力粉、バター、牛乳、豆乳、シュレッドチーズ、スキムミルク、鶏がらスープ/あさり、しょうが、スパゲティ、きゅうり、にんじん、白ごま/パイン缶詰	白飯、豚ももひき肉、たまねぎ、にんじん、セロリー、しょうが、にんにく、大豆、パセリ、レーズン、薄力粉、トマト缶詰/バラベーコン、こまつな、もやし、白ごま
24	25	26	27	28
 (天皇誕生日) 振替休日	小松菜ピラフ ほっけのごまフライ フルーツカクテル	ご飯 大豆フレークのすまし汁 ひじき春巻 ナムル 手稲中央 3・5年 あ3・4年 スキ	横割バンズ キャロットポタージュ 鶏肉の照り焼き もやしのごまサラダ	ご飯 マーボー豆腐 ししゃものから揚げ からし和え
	胚芽精米、米粒麦、バター、バラベーコン、にんじん、たまねぎ、にんにく、ホールコーン、こまつな/ほっけ、薄力粉、全卵、パン粉、白ごま、揚げ油/みかん缶詰、パイン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、なつみかん缶詰、りんごジュース	白飯/大豆の華フレーク、木綿豆腐、ほうれんそう、長ねぎ、干しいたけ、かたくり粉、むろあじ、宗田、昆布/ひじき春巻、揚げ油/こまつな、もやし、にんじん、白ごま	横割バンズ/ベーコン、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、パセリ、薄力粉、バター、チーズ、スキムミルク、牛乳、豆乳、鶏がらスープ/鶏肉もも、しょうが、かたくり粉、薄力粉、揚げ油、白ごま/こまつな、もやし、ホールコーン、にんじん、白すりごま	白飯/木綿豆腐、豚肩ひき肉、しょうが、にんにく、にんじん、長ねぎ、干しいたけ、かたくり粉/カラフトししゃも(子持ち)、薄力粉、かたくり粉、揚げ油/焼き竹輪、こまつな、もやし