



# 食育だより

# 9号



令和5年1月12日 横浜市立本町小学校 給食室

あけましておめでとうございます。令和5年が始まりました。今年も安全で安心な給食を心がけてまいります。どうぞよろしくお願ひします。1月は年の初めです。給食ではお正月や給食週間にちなんだ献立がたくさんとり入れてあります。日本の伝統食や給食についてもう一度知り、あらためて考える機会になってくれればよいと思います。

## ノロウイルスに注意しよう

今の時期、インフルエンザと共に気をつけたいのがノロウイルスによる食中毒。ノロウイルスは冬に発生する食中毒というイメージが強いですが、今年年間を通して注意が必要です。とはいえ、発生ピークは冬であり、今の時期は特に注意する必要があります。多くは吐き気やおう吐、下痢などの症状が見られますが、人によっては発症しても軽いかぜなどに似ているため気づかれにくいこともあるノロウイルス感染症。集団活動を行う学校は、とくに感染が広がりやすい場所です。給食を食べる前のせっけんを使ったいねいな手洗いや、配膳するときのマスク着用や清潔な身だしなみ、そして給食当番になった児童はきちんと毎日自分の健康状態をチェックするなど予防に気をつけていきましょう。給食室も食品を介した感染が起きないように厳重に注意しています。ご家庭でも気をつけていただきますようお願いいたします。

### ノロウイルス その特徴と 発病後の症状

体内に入り込み、腸の中でウイルスが増えることで発症する。吐き気、下痢、38℃以下の発熱などの症状がかぜに似ている。



感染した人の便やおう吐物からウイルスが広がることが多い。疑わしいものがあつたら近づかず、先生に報告して処理してもらう。



消毒には85℃で1分間以上の加熱か塩素系漂白剤を薄めたものが有効。アルコール消毒では殺菌されない。



症状がなくても体内にウイルスをもっている場合（健康保菌者）がある。感染予防には日頃から手洗いをしっかり行うことが大切。



ウイルスは細菌と異なり自分の力では増えることができない。体の中に入れないこと、確実に殺菌することが大事なため、食品はしっかり加熱して食べよう。

