

9月給食だより

江戸川区立
新田小学校

9月になっても、まだまだ蒸し暑い日が続きます。夏の疲れが出ないように、食事と睡眠をしっかりとして体調を整え、引き続き、こまめな水分補給を心がけるようにしましょう。

お月見を楽しんでみませんか？

秋の行事といえば「お月見」です。旧暦8月15日の十五夜は「中秋の名月」と呼ばれ、夜空に浮かぶ月を眺めながら、収穫に感謝してお祝いする風習があります。中秋の名月は、別名で「芋名月」ともいい、里芋をお供えしたり、里芋料理を食べたりする習慣もあります。また、お月見に欠かせないのが、お米から作る月見団子です。地域によって異なり、満月を見立てた丸い形や、里芋の形のものなど、さまざまです。



2024年の十五夜は9月17日です。

～お知らせ～



今年度は、給食室の改修工事に伴い、令和6年9月3日(火)から令和6年11月12日(火)まで、給食の提供はありません。お弁当のご準備をお願いいたします。(工事期間が変更される場合もありますので、ご承知おきください。)

◎お弁当サービス「シャシヨクラブ」をご利用される保護者様へ

容器や食べ残しは各自で持ち帰りとなりますので、ビニール袋などの袋をお子さんに持たせてください。その他のお弁当サービスをご利用する上での詳細は、夏休み前にお配りした「給食室改修期間の宅配弁当業者のご案内について」と「シャシヨクラブの登録と支払のご案内」の用紙をご確認ください。

◎お弁当をお子さんに持たせる保護者様へ

気温と湿度が高い今の時期は、お弁当の中身が腐敗しやすくなります。その為、お弁当をお子さんに持たせる際は、保冷剤や保冷バッグを使用していただけると安心です。よろしくお願いたします。



しょくちゅうどく

食中毒は予防が肝心です

食中毒は、食べたものが原因で、腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状が出ることです。細菌やウイルス、寄生虫といった微生物のほか、自然毒、化学物質など、原因はさまざま年間を通して発生しています。食中毒の中には、人から人へ感染するものや重症化して命に関わるものもありますので、日ごろから予防に努めましょう。



食中毒や感染症の予防には、しっかり手を洗うことが基本です！



食中毒予防の三原則…つけない・増やさない・やっつける



ノロウイルス食中毒予防の四原則…持ち込まない・つけない・やっつける・ひろげない

ノロウイルスの場合は、食品中では、増えないので「増やさない」は当てはまりませんが、人の体内で増殖し、人から人へ感染することから「持ち込まない」「ひろげない」ことが重要です。



<h3>つけない</h3> <ul style="list-style-type: none"> せっけんを使って正しく手を洗う。 清潔な調理器具を使う。 野菜や果物は流水でよく洗う。 おにぎりはラップを使って握る。 	<h3>増やさない</h3> <ul style="list-style-type: none"> 肉や魚、調理済みの食品は冷蔵庫に入れるなど、適切に保存する。 カレーや煮物などは鍋のまま放置せず、小分けにして冷蔵・冷凍保存する。 お弁当を持ち運ぶ際は、保冷剤や保冷バッグを使う。 	<h3>やっつける</h3> <ul style="list-style-type: none"> 食品の中心部まで十分に加熱する。目安は75℃で1分以上。 ノロウイルスの死滅には、85~90℃で90秒以上必要。 <p>中心部75℃ 1分以上 または 85~90℃ 90秒以上</p>
<h3>持ち込まない</h3> <ul style="list-style-type: none"> 腹痛や下痢、嘔吐などの症状があるときは、食品を扱うことは控える。 	<h3>ひろげない</h3> <ul style="list-style-type: none"> 便や嘔吐物で汚れた床や物は、塩素系漂白剤で消毒する。 処理する際は、マスクやビニール手袋を使い、二次感染を防ぐ。 	

食中毒の症状があるときは？

下痢や嘔吐をしたときは、水分をしっかりととりましょう。

自分の判断で薬を飲むのはやめ、早めに医療機関を受診しましょう。

下痢止め薬