

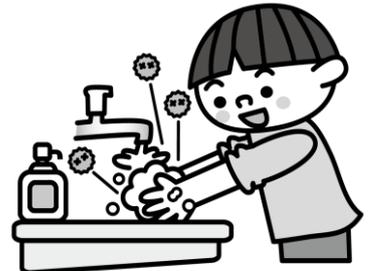
# 給食だより 9月



令和6年9月2日  
江戸川区立上小岩小学校  
校長 宮本知司  
栄養士 高橋真樹子

長い夏休みも終わり9月になりました。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、食事と睡眠をしっかりとって体調を整え、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。

## 食中毒は予防が肝心です\*



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、原因はさまざまです。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。

<h4>つけない</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>●せっけんを使って、正しく手を洗う。</li> <li>●清潔な調理器具を使う。</li> <li>●野菜や果物は流水でよく洗う。</li> <li>●おにぎりはラップを使って握る。</li> </ul>	<h4>増やさない</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●お弁当を持ち運ぶ際は保冷剤や保冷バッグを使う。</li> </ul>	<h4>やっつける</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>●食品の中心部まで十分に加熱する。目安は75℃で1分以上。</li> </ul> <p>ノロウイルスの死滅には85~90℃で90秒以上必要。</p> <p><b>中心部75℃ 1分以上</b> または <b>85~90℃ 90秒以上</b></p>
<h4>持ち込まない</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>	<h4>ひろげない</h4> <ul style="list-style-type: none"> <li>●便や嘔吐物で汚れた床や物は、塩素系漂白剤で消毒する。</li> <li>●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。</li> </ul>	

# 「ローリングストック」で無理のない備蓄を!

夏から秋にかけては、台風が特に多く発生する時期です。停電や断水を想定して、水や食料品を準備しておきましょう。日常的に、食料品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す「ローリングストック」を実践することで、無理なく備えることができます。



## ローリングストックのポイント

### 備える

<p><b>水</b></p> <p>● 1人1日3リットル ×3日分以上必要。</p>	<p><b>食料品</b></p> <p>● 食べ慣れているもの。 ● 保存性の高いもの。 ● 調理不要で食べられるもの。</p>	<p><b>その他</b></p> <p>● ポリ袋、ラップ、アルミホイル、ウェットティッシュ、使い捨て容器など。 ● カセットコンロ・ボンベ。</p>
--	---	--

### 買う・買い足す

● 家族の人数や好み、栄養バランスを考慮する。  
● 使った分を買い足す。

### 食べる・使う

● 賞味期限が切れる前に消費する。  
● 古いものから使う。

## 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、里いもをお供えしたり、里いも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、里いもの形のものなど、さまざまです。



2024年の十五夜は9月17日です。

今年の十五夜、9月17日の給食はお月見献立です。季節を感じられる菓ごはんと月見汁を作ります。月見汁の団子は、かぼちゃを使って黄色く仕上げます。ぜひ楽しみにしてください。