

もぐもぐタイムズ

【小学校版】

福生市学校給食センター
令和4年度(令和5年)1月号



謹賀新年

新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？ 寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。



1月24日～30日は、
全国学校給食週間!

学校給食の始まり

日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まってきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



～西多摩保健所からのお知らせ～
冬季のノロウイルス食中毒に気をつけましょう!

ノロウイルスは、少量でも手指や食品などを介して口から感染(経口感染)し、下痢、おう吐、吐き気、腹痛などを起こします。特に子供や高齢者、免疫が低下した方などは、ノロウイルスに感染した場合に症状が重くなるので、ご家庭でも注意して対策を行いましょ。

対策1 体調管理!

下痢やおう吐などの症状がある時は調理を控えるようにしましょう。日ごろから食品の取扱いや家族の体調管理に注意して感染を防ぎましょう。ノロウイルスは人から人へも感染が広がります。



対策2 手洗い!

石けんでしっかり手洗いを行いましょう。
◇帰宅した時 ◇食事の前 ◇汚いものに触れた時
◇調理する前 ◇トイレの後
二度洗い(30秒×2回)が効果的です!
アルコールは効きません。流水と石けんで洗い流しましょう。



対策3 加熱!

二枚貝などのノロウイルスに汚染されている可能性のある食品は中心温度85℃～90℃で十分(90秒以上)火を通しましょう。



対策4 消毒!

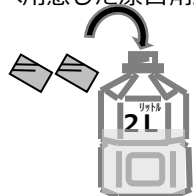
まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用後、よく洗い、煮沸消毒か次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%)に浸して消毒を行いましょう。アルコールは効きません。汚れが残っていると消毒効果が弱まるので、汚れを取り除いてから消毒しましょう。



2Lペットボトルを使った次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%)の作り方

- 漂白剤原液(塩素系漂白剤濃度5～6%)をペットボトルのキャップ2杯分用意する
- よく洗った2Lペットボトルに水を半分ほど注ぎ、そこへ用意した漂白剤原液を注ぐ
- 最後に水を加えて全体を2Lとし、ふたをしてよく振って完成!

消毒効果が弱まるため、作り置きはせず、使用の都度、調製しましょう。



誤飲、誤使用を防ぐため、希釈後の容器には「消毒薬」などと記載しましょう。

もぐもぐタイムズ

【中学校版】

福生市学校給食センター

令和4年度(令和5年)1月号



謹賀新年

新年を迎え、気持ちも新たに3学期が始まりました。冬休み中に生活リズムが乱れてしまった人はいませんか？ 寒くて起きるのがつらい時期ですが、早寝・早起きをし、朝ごはんを食べて元気に登校しましょう。



1月24日～30日は、

全国学校給食週間！

学校給食の始まり



日本の学校給食は、1889(明治22)年、山形県鶴岡町(現・鶴岡市)にある大督寺というお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で始まったとされています。大督寺のお坊さんが家々を回ってお経を唱え、いただいた米や野菜、お金を使って、貧しい家庭の子どもたちに食事を用意しました。その後、学校給食は、子どもたちの栄養を改善するための方法として国から奨励され、各地へ広まっていきましたが、戦争による食料不足の影響で実施できなくなってしまいました。

支援物資による学校給食の再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、1946(昭和21)年に、アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受け、翌年1月から学校給食が再開されました。当初は給食用物資の贈呈式が行われた12月24日を「学校給食感謝の日」としましたが、1950(昭和25)年度からは冬季休業と重ならない1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。



～西多摩保健所からのお知らせ～
冬季のノロウイルス食中毒に気をつけましょう！

ノロウイルスは、少量でも手指や食品などを介して口から感染(経口感染)し、下痢、おう吐、吐き気、腹痛などを起こします。特に子供や高齢者、免疫が低下した方などは、ノロウイルスに感染した場合に症状が重くなることがあるので、ご家庭でも注意して対策を行いましょう。

対策1 体調管理！

下痢やおう吐などの症状がある時は調理を控えるようにしましょう。日ごろから食品の取扱いや家族の体調管理に注意して感染を防ぎましょう。ノロウイルスは人から人へも感染が広がります。



対策2 手洗い！

石けんでしっかり手洗いを行いましょう。

- ◇ 帰宅した時
- ◇ 調理する前
- ◇ 汚いものに触れた時
- ◇ 食事の前
- ◇ トイレの後



二度洗い(30秒×2回)が効果的です！
アルコールは効きません。流水と石けんで洗い流しましょう。

対策3 加熱！

二枚貝などのノロウイルスに汚染されている可能性のある食品は中心温度85℃～90℃で十分(90秒以上)火を通しましょう。



対策4 消毒！

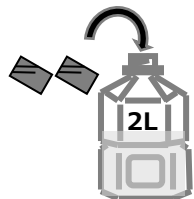
まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用后、よく洗い、煮沸消毒か次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%)に浸して消毒を行いましょう。アルコールは効きません。汚れが残っていると消毒効果が弱まるので、汚れを取り除いてから消毒しましょう。



2Lペットボトルを使った次亜塩素酸ナトリウム溶液(0.02%)の作り方

- 1 漂白剤原液(塩素系漂白剤濃度5～6%)をペットボトルのキャップ2杯分用意する
- 2 よく洗った2Lペットボトルに水を半分ほど注ぎ、そこへ用意した漂白剤原液を注ぐ
- 3 最後に水を加えて全体を2Lとし、ふたをしよく振って完成！

消毒効果が弱まるため、作り置きはせず、使用の都度、調製しましょう。



誤飲、誤使用を防ぐため、希釈後の容器には「消毒薬」などと記載しましょう。