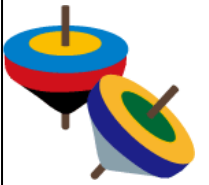


学校給食だより

平成27年度

1月号

<江田島学校給食共同調理場>



新年、おめでとうございます。新しい年も健やかな体と心で、すくすくと成長して欲しいと願っています。

この冬は、ノロウイルスやインフルエンザなどのウイルスによる感染症が猛威をふるっています。手洗い、うがいをしっかりして予防に努めましょう。

ノロウイルスの予防は、手洗いが『カギ』になります！

ノロウイルスは、熱（85℃以上）および次亜塩素酸ナトリウム（一般的な漂白剤の主成分）に弱いという特徴がありますが、手指を熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで消毒することはできません。そのため、手洗いによる物理的な方法でノロウイルスを除去することが有効です。

●ノロウイルスとは

胃腸炎症状を起こすとても小さなウイルスで、感染力が非常に強く、わずか数個から100個程度のウイルスで発症するとも言われています。また、このウイルスの特徴として、ヒトの腸管内のみで増殖し、感染した人の吐物や便には数億個のノロウイルスが含まれていると言われています。

●感染予防の手洗い

手洗いの基本は、手が汚れたと感じた時ですが、ノロウイルスの予防では、外から帰った時、調理を行う前、食事の前、トイレに行った後などは必ず手洗いをします。また、手洗いは水や温水のみで行うのではなく、石けんを使用して、しっかりこすり洗いをすることが大事です。（石けんにはノロウイルスを死滅させる効果はありませんが、手についた汚れやノロウイルスなどを手に付着している脂肪分と一緒に洗い流すことができます。）



てあら 手洗いのポイント



指の間、指先とつめ、そして、手首は洗い残しが多

指の間



忘れがちな部分です。しっかり指を開いて洗いましょう。

い部分なので、特に注意して洗うようにしましょう。

指先とつめ



つめのある指先には汚れが残りやすいので、念入りに洗いましょう。

手首



反対の手で握り、ねじるように洗いましょう。

必ず石けんを使って、洗ってね！



江田島市の食育キャラクター
「もりもりぼうや」

せっかく汚れをきれいに落としても、手をふくハンカチやタオルが汚れていたら意味がないので、清潔な物を使ってね。（お家ではこまめに交換するといいわ。）

また、手洗いはとても大切だけど、洗いすぎると手荒れの原因になって、かえってウイルスなどがくっつきやすくなるので、洗いすぎには気をつけてね。

