



給食だより



日本の食文化 正月のおせち料理



お正月の文化の一つとして「おせち料理」があります。家庭で作る機会が少なくなっているとも言われていますが、年の初めをお祝いして食べるおせち料理には、無病息災、子孫繁栄など多くの願い事が込められています。

黒豆

「まめ」に、元気に過ごせるように願います

昆布巻き

「喜ぶ」に通じ、安泰に暮らすことを願います

紅白なます

紅白は祝いの色



鯛

「めでたい」に通じます

きんとん(金團)

色から小判に煮立て、お金に恵まれ、家族の繁栄を願います

数の子

子宝に恵まれることや、子孫繁栄を願います

田作り(ごまめ)

豊作を祈ります。いわしは、田畑の肥料にも使われていました

えび

えびの姿から、腰が曲がるまで長生きするように願います

紅白かまぼこ

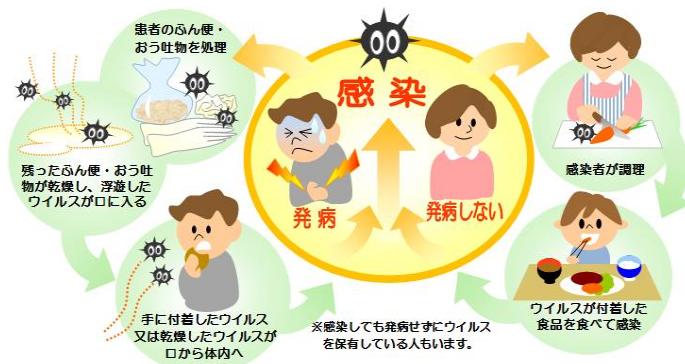
日の出に見立て、慶びや神聖さを表します



ノロウイルスによる食中毒にご注意ください。



ノロウイルスの感染経路



冬はインフルエンザやノロウイルス、コロナウイルスも感染力を強める時期です。予防のためにはやはり、こまめな手洗いが重要になってきます。

●ノロウイルス・手洗いの注意点

- ・2度洗いが効果的です。
- ・蛇口も手と一緒に洗ってください。
- ・手ふきに使用するタオルは共用せず、個人ごとにしてください。
- ・逆性石鹸、アルコールはノロウイルスにあまり効果がありません。

また、調理を行なう人を介して食品に付着し、食中毒を起こす場合が多くあります。

●手洗いのタイミング

- ・調理を始めるとき
- ・トイレに行った後（トイレのドアノブなどが汚染されている可能性があり、調理場に入るときも再度手を洗う）
- ・肉、魚、野菜などの食材を扱った後
- ・調理済み食品の盛り付けの前
- ・そのまま食べるものの調理（サラダ、和え物、刺身など）

