

# 給食だより 2017 11月号



例年、11月頃からインフルエンザやノロウイルス食中毒が増加してきます。流行させないためには予防がとても重要だというのはみなさんご存知かと思います。

食事の前後、お手洗いの前後、外出の後などにしっかり手洗い・うがいや消毒をして感染を防ぎましょう。また、せきやくしゃみが続くときには積極的にマスクを着用しましょう。

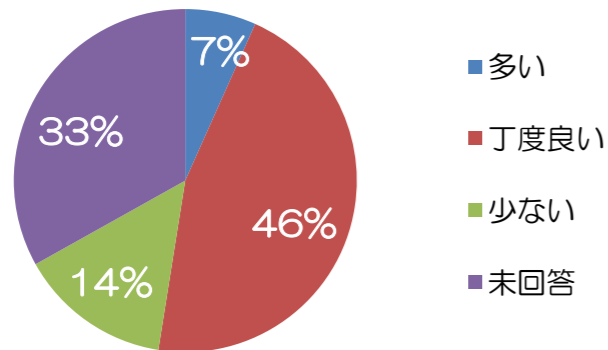
秋が過ぎ、だんだんと寒くなってきましたね。皆さん体調は崩されていませんか？季節の変わり目は風邪をひきやすいので、十分注意してくださいね。さて、今月号では、9月に行った嗜好調査の結果を中心にお送りします。

## 平成29年度 紅葉病院 嗜好調査

今回の調査では、献立内容変更に関する患者様のご意見を伺いました。それぞれの質問事項の回答については以下のグラフの通りとなりました。

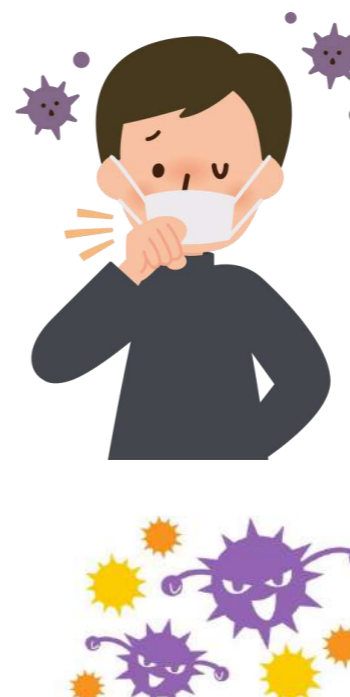
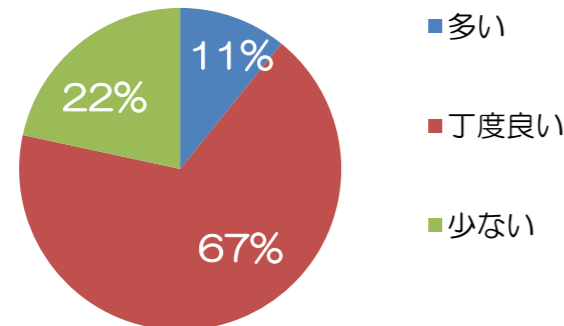


麺の時のご飯の量



麺やパンについてのご意見はどの病棟でもありましたが、特に「今まで通り麺とパンの組み合わせが良い」との声が多くありました。また、メニューのリクエストもたくさん頂いておりますので、今後の献立作成の参考にさせていただきます。皆さん、ご協力ありがとうございました。

パンの時のおかずの量  
(パン食の方のみ対象)



ウイルスを  
①身体に入れない  
②増やさない  
③やっつける  
ことが大切です！

できていますか？ 衛生的な手洗い

- 1 流水で手を洗う
- 2 洗剤を手に取る
- 3 手のひら、指の腹面を洗う
- 4 手の甲、指の背を洗う
- 5 指の間(側面)、腕(付け根)を洗う
- 6 親指と薬指の付け根のふくらんだ部分を洗う
- 7 指先を洗う
- 8 手首を洗う(内側・側面・外側)
- 9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す
- 10 手をふき乾燥させる
- 11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です！  
2~9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

©公益社団法人日本食品衛生協会

手洗いもしっかりと!!

