

給食だより 2017 12月号



ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年中発生しておりますが、特に冬場に多くなり、12月と1月がピークになります。クリスマスにお正月、楽しい行事が続きます。手洗いうがいをして感染予防は忘れずに、寒い冬を楽しく過ごして下さいね。

世界のクリスマス料理



シュトレン(ドイツ)

クリスマスを待つ間、すこしづつスライスして食べます。



12月の一大イベント、クリスマス。今年も当院ではクリスマス弁当にクリスマスケーキが出ます。日本のクリスマスの定番といえば、クリスマスケーキにケンタッキーフライドチキン？ですかね？？外国ではクリスマスにはどんなものを食べるのでしょうか？



ユールシンカ(スウェーデン)

茹でた豚もも肉の回りに卵黄・粒マスタード・パン粉をまぜたものを塗り、ところどころにクローブを差し込んでオーブンで焼き、甘い粒マスタードで食べます。



ミンスパイ(イギリス)

キリストの眠るゆりかごがモチーフ。もともとは挽肉を入れて作られていましたが、現在はりんご・柑橘類・ナッツ・スパイスを包みます。



エーブルスキワ(デンマーク)

たこ焼き器のような機械で作られます。味はホットケーキのようで、粉砂糖をかけイチゴジャムを添えて頂きます。クリスマス限定ワインのグルグと一緒に食べます。



ハラースレー(ハンガリー)

川魚をトマトとパプリカで煮込んだスープです。

ノロウイルス流行時期です！！

ノロウイルスの潜伏期間(感染から発症までの時間)は24~48時間で、吐き気・嘔吐・腹痛・下痢・軽度の発熱が主な症状です。これらの症状が1~2日続いた後治癒しますが、症状がなくなっても一週間から1ヵ月程度ウイルスの排泄が続きます。

また、感染していても症状を表さない不顕性感染もあるので、調理を行う前、食事の前、トイレの後、汚物処理やおむつ交換を行った後の手洗いは必ず行うようにしましょう。**手洗いは手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。**

ノロウイルス汚染の恐れのある食品(牡蠣などの二枚貝)には**加熱処理**が有効です。85℃~90℃90秒加熱で活性が失われます。また、感染者が発生した場合は**次亜塩素酸ナトリウム**で消毒しましょう。



