

給食から

暖かい日が増え、春がもうすぐそこまでやってきています。子どもたちはこの一年間で、苦手な物が食べられるようになったり、箸が上手に持てるようになったり・・・と目覚ましく成長しました。日々、大きく逞しくなっていく子どもたちの姿が楽しみです。

3月3日は ひなまつり

ひしもちのいわれ

色の種類は下から緑・白・桃色の3色。

緑 春先の芽吹き

白 消浄の表し

桃色 健康の祝い

をとえていると言われていました。



蛤(はまぐり) ～はまぐりのお吸い物を飲んでお祝いを～

はまぐりは2枚の貝殻がぴったり合い、他の貝とは絶対に合わないといわれています。合うのは一組だけしかないので、将来よい人と巡り会えますようにと、娘の幸せを祈って祝います。



要注意！！ 冬でも食中毒・ノロウィルスに気を付けましょう

☆ 寄せ付けない ☆

- ・二枚貝の生食を避けて、しっかりと加熱調理をしましょう。
 - ※ いつもより長めに加熱時間を取ると、効果的です。
 - ・食材を扱う際には、手洗いをこまめに行いましょう。
 - ※ 肉・魚から、生食で使用する野菜や果物を下処理する時には、手を洗いましょう。
- 菌がついた手で触った食品からの感染もありえますので、要注意です！**
- ・肉や魚を解凍した時に出る水“ドリップ”には、菌がたくさん含まれています。

☆ 人からの感染を予防する ☆

- ・感染の可能性が一番高いのが、嘔吐物や糞便を介しての感染です。
- ※ 嘔吐物の処理にはマスクと手袋が鉄則！ノロウィルスは非常に軽い菌なので**空気中に浮遊していたり、ドアノブや手すりにも付いている場合もあります。**
- ・自分が気づかないうちに感染している場合も考えられます。
- ※ 調理をする人は、自分の体調にもよく気を配りましょう。