

ノロウイルスに気をつけましょう！

ノロウイルスの特徴

- 日本の食中毒原因微生物上位
- 直径30～38ミリの小さなウイルス
- 人の腸管内でのみ増殖し、発症する

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

①作業前などの手洗い

<洗うタイミング>

- ・トイレにいったあと
- ・調理前
- ・盛り付けや配膳の前

<汚れが残りやすいポイント>

- ・指先・指の間・爪の間
- ・親指まわり
- ・手首・手の甲

②食材の加熱

食品の中心部まで
十分に火を通す

85℃～90℃で90秒以上

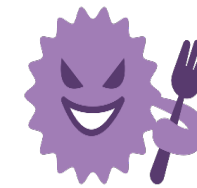
③調理器具の洗浄・除菌

中性洗剤で十分に洗浄し
次亜塩素酸ナトリウムに浸漬
または熱湯に1分以上
の加熱を行う

症状

- 下痢・嘔吐・吐き気
- 軽度の発熱・腹痛・頭痛・筋肉痛

発症までの潜伏期間は24～48時間



★節分



2月3日は節分です「鬼は外！福は内！」と声をだしながらお面をかぶった鬼に豆をぶつけ玄関から家の外へ！

保育園では子どもたちが自分で作ったお面をつけて、みんなで豆まきの行事を行います。

豆を自分の年の数だけ食べると、1年間無病息災で過ごせると言い伝えられています。

節分に食べる恵方巻の恵方は吉方ともいいその方向にその年の福德をつかさどる神「歳徳神」がいるとされ
たたり神のめぐってこない最も良い方向とされています。今年の恵方は「**南南東のやや南**」です。

