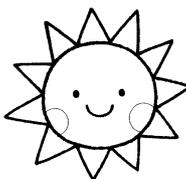


ぱわーあっぷ



堺市立中百舌鳥小学校
令和5年1月号

新年とともに、いよいよ最後の学期が始まりました。寒い時期ですが、元気に登校する姿が見られます。今年もよく食べ、よく体を動かして、夜はしっかり休みましょう。健やかな心と体で、すくすく成長して行ってほしいと願っています。

ノロウイルスに注意しよう

多くは吐き気やおう吐、下痢などの症状がみられますが、人によっては発症しても軽いかなどに似ているため気づかれにくいこともある**ノロウイルス感染症**。集団活動を行う学校は、特に感染が広がりやすい場所です。給食を食べる前のせっけんを使ったていねいな手洗いや、配膳するときのマスク着用や清潔な身だしなみ、そして給食当番の児童はきちんと毎日自分の健康状態をチェックするなど予防に気をつけていきましょう。体調が悪いときは、先生に伝えて給食当番を代わってもらってくださいね。

ノロウイルス

とくちよう その特徴と

はつびようご 発病後の症状



体内に入り込み、腸の中でウイルスが増えることで発症する。吐き気、下痢、38度以下の発熱などの症状が風邪に似ている。



感染した人の便やおう吐物からウイルスが広がることが多い。疑わしいものがあつたら近づかず、先生に報告して処理してもらおう。



消毒には85度で1分以上の加熱か塩素系漂白剤を薄めたものが有効。アルコール消毒では殺菌されない。



症状がなくても体内にウイルスを持っている場合(健康保菌者)がある。感染予防には日頃から手洗いをしっかり行うことが大切。



ウイルスは細菌と異なり自分の力では増えることができない。体の中に入れないこと、確実に殺菌することが大事なため、食品はしっかり加熱して食べよう。



1月24日～1月30日

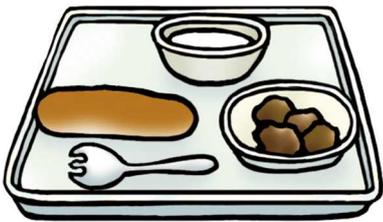
全国学校給食週間



全国学校給食週間とは、学校給食の意義や役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的に行われています。全国各地で学校給食に関するさまざまな行事が企画されています。（堺市では食育フェアが開催されます）

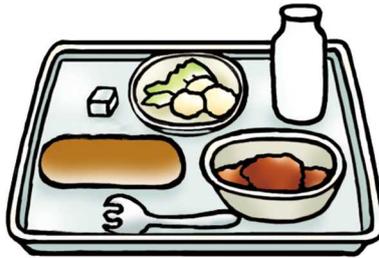
ここでは昔懐かしい昭和の給食メニューを紹介いたします。

昭和30年代



パンが主食で、脱脂粉乳をお湯に溶いて作るミルクとおかず一品という献立が多かったようです。くじら肉もよく登場しました。先割れスプーンで食べました。

昭和40年代



パンに合わせた洋風メニューがよく出ました。飲み物も牛乳に変わり、学校給食用の個包装チーズも作られ、乳製品が家庭に普及するきっかけにもなりました。

昭和50年代



米飯給食が始まりました。カレーライスが食べられるようになり、肉じゃがなどの和食も出るようになって、内容がとても豊かになりました。はしも使われるようになりしました。

大豆の七変化!



がつみっか
2月3日は
「節分」です

いろいろなものにへんしんするてごさる!

その一 畑で育てるの術
えだまめ・大豆

その二 暗い所で育つ術
もやし

その三 火でいるの術
いり豆
きなこ

その四 そのまましぼるの術
大豆油

その五 コトコト煮るの術
煮豆

その六 煮て、しばって固めるの術
とうふ

その七 はっこうの術
みそ
しょうゆ
なっとう