

むつ市大畑学校給食・調理員便り冬号

発行日：平成25年12月

発行者：一般財団法人むつ市教育振興会（学校給食受託者）



ノロウイルスにかかってしまったら・・・



ノロウイルスには「アルコール消毒はあまり効果がない」って知っていましたか？
もし、自分がかかってしまったら…家族がかかってしまったら…
いざという時の為に消毒方法を学びましょう！

◆ノロウイルスの消毒法

塩素系漂白剤を0.05～1%に薄めて使用します。

◆消毒液の希釈法

市販の塩素剤の多くは、塩素濃度が5%ですので、50-100倍に希釈して使用します。

希釈の目安としては、500mlのペットボトル1本に、ペットボトルのキャップ1～2杯の塩素剤を入れると簡単に作れます。

嘔吐物の処理の仕方

ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。嘔吐物やおむつなどは、次のような方法ですみやかに処理をして二次感染を防ぎましょう。

- 使い捨てのマスクやエプロン、手袋を着用します。
- ペーパータオルなどで静かにふき取り塩素消毒後水拭きをします。
- ふき取った嘔吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で塩素液に浸します。

「臭い」などを吸い込まないようにして、終わったら丁寧に手を洗いましょう！！



いよいよ冬休みですね。休み中もしっかり食べて元気に過ごしましょう！！

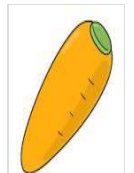
お正月料理でおなじみの下北名産「いかずし」。家庭によって、それぞれの味があるようですが、一般的な作り方を紹介します。

いかずしの作り方 ～ふるさとの味を覚えよう～

<材料>いか 10はい・キャベツ 1、5kg・人参 100g・生しょうが 100g・酢 250cc・酒 100cc・塩 130g

<作り方>

1. いかは内臓を取り除き、ゆでて皮をむく。
2. キャベツと人参は千切りにし、分量半分の塩でもむ。
3. しょうがは千切りにし、2に加えて混ぜ、酢と酒も混ぜる。
4. 1のいかに3の具を少し詰め、足も詰め、さらに具を詰める。
5. 4をたるに並べ、材料と同量の重石を乗せる。冬場は二週間、春から夏にかけては4～5日で食べられる。



むつ市立大畑学校給食センター

所在地：青森県むつ市大畑町兔沢 163

TEL 0175-34-5397

事務局：青森県むつ市大畑町中島 108-5

TEL 0175-34-5566

※毎日の献立をアップしています。

ホームページアドレス パソコンから <http://kyoushin.org/>

携帯電話から <http://kyoushin.org/m.html>