

食育便り NO.9

令和2年11月30日
五島市立久賀小中学校
文責：末留和恵

早いもので、今年も残すところあと1か月となりました。
吹く風は冷たく、寒さが身にしみる季節です。年末年始には行事がたくさんありますので、元気に楽しく過ごせるように、手洗い・うがいをしっかりと行い、体調管理には十分気をつけましょう。



もうすぐ冬休み！ 食生活のポイント	朝・昼・夕の3食を決まった時間に食べよう	早寝・早起きをして、朝ごはんを必ず食べよう
おやつは時間と量を決めて食べよう	食べ過ぎないよう、ゆっくりよくかんで食べよう	冬野菜をたっぷり食べよう

今年は12月21日

冬至と食べ物

冬至は、1年のうちで最も短い（日の出から日没まで）時間が短く、夜が長い日です。次の日からだんだんと昼の時間が長くなることから、昔の人は冬至を「太陽がよみがえる日」と信じていました。この日を境に、人びとの力も戻ると考え、ゆず湯に入って体を清め、栄養豊富なかぼちゃや、悪いものを払う小豆などを食べて、力をつける習慣ができたそうです。

かぼちゃ <p>冬至にかぼちゃを食べると風邪をひかないといわれます。夏にとれる野菜ですが、冬まで保存でき、冬の貴重な栄養源であるとともに、長寿の願いを込めて食べられます。</p>	あづき <p>赤い色が邪氣（病気や災難を起こす悪いもの）を払うとされ、あづき粥や、かぼちゃのいとこ煮などを食べる風習があります。</p>
「ん」のつく食べ物 <p>冬至に「ん」のつく食べ物を食べると幸運になるという言い伝えもあります。かぼちゃは別名で「なんきん」ともいいます。</p>	こんにゃく <p>「体の砂を払う」とされるこんにゃくを、冬至に食べる地域もあります。</p>

冬に多い食中毒

ノロウイルス



食中毒は一年を通して発生し、冬は特にノロウイルスによる食中毒が多くなります。ノロウイルスは、カキなどの二枚貝が原因となるほか、調理をする人から食品を介して感染する場合も多く、感染を広げないためには、しっかりと予防する必要があります。食中毒予防の基本は、原因となる菌を「付けない・増やさない・やっつける」ですが、ウイルスの場合は食品中では増えませんので、「付けない・やっつける」に加え、「持ち込まない・広げない」ことも重要です。



かんせん

感染すると、どうなるの？

感染してから症状が出るまでは24～48時間。ヒトの腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛、微熱(37°C台)などを起こします。多くの場合は軽症で、感染しても症状が出ない場合もあります。健康な人は1～2日程度で回復しますが、子どもやお年寄りでは重症化することがあるので、注意が必要です。



かんせん

感染したら、どうすればよいの？

いま今のところ、ノロウイルスに対するワクチンや抗ウイルス剤はありません。脱水症状を起こさないよう、経口補水液などで水分補給をしっかりと行なうことが大切です。市販の下痢止め薬は回復を遅らせることがあるので、使用しないほうがよいでしょう。



ノロウイルス食中毒予防の4原則

「持ち込まない」

- 感染しないよう、日ごろから手洗いや健康管理を心がける。
- 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、調理をしない。



「付けない」

- 調理や食事の前には、せつけんを使い、洗い残しないように丁寧に洗う。
- 手を洗う時は指輪や腕時計などを外しておく。



「広げない」

- トイレは定期的に清掃・消毒する。
- 嘔吐物などは塩素消毒液を用いて適切に処理する。

「やっつける」

- 加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと加熱する。
- 器具類は洗剤などで十分洗浄し、85°C以上に熱湯にて1分以上つけるか、塩素消毒液に浸して消毒する。

85~90°C、90秒以上

ノロウイルスを死滅させるには、中心温度85~90°C、90秒以上が目安。



塩素消毒液の作り方

家庭用塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム濃度6%)を使用する場合

- 取り扱う時は、必ずゴム手袋を使用すること。
- なるべく使用直前に作り、保管する場合は、「消毒液」と明記すること。
- 金属に付くと錆びる場合があるので、消毒した後に薬剤を拭き取ること。



みず
水 1.5L

ひょうはくさい
…漂白剤

5mL

しょうどく
消毒・拭き取り用

0.02% (200ppm)濃度

ひょうはくさい
…漂白剤
25mL

ちよとひつ
嘔吐物などの処理用
0.1% (1000ppm)濃度