

きゅうしょく

がつごう

# 給食だより 12月号



しよくちゆうどく ふせ へん  
～食中毒を防ごう編～

かた いっしょ よ  
おうちの方と一緒に読みましょう。

さむ ほんかくてき きび きせつ ふゆ きおん ひく くうき かんそう  
寒さが本格的に厳しい季節になりました。冬は、気温が低く、空気が乾燥し、インフルエンザやノロウイルスが流行する時期です。うがい、手洗いなどを行い、体調管理に気をつけましょう。

がつ きゅうしょくもくひょう えいせい た こんかい しよくちゆうどく はなし  
さて、12月の給食目標は「衛生に気をつけて食べよう」です。そこで今回は、食中毒についてお話をします。

## ★食中毒はどうして起こるの?★

### ① 食品に食中毒菌が付く

しぜんかい しよくひん なか め  
自然界や食品の中には目に

み 見え ない 食中毒菌が常に存

ざい 在しています。



### ② 食中毒菌が増える

たしつ じょうきょう しよくちゆうどくきん  
多湿の状況は、食中毒菌

にととも す 住みやすい環境で  
す。



### ③ 菌が増えた状態で食べる

しよくひん せんじょう かねつ ぶそく  
食品の洗浄・加熱不足によ

り、食中毒が起こる場合があ  
ります。



## ★家庭での食中毒予防のポイント★



### ① 手洗い・うがい

てあら 手洗いやうがいをしましよ

う。また、生の肉、魚、卵を

さわ あと かなら て あら  
触った後は必ず手を洗いま  
しょう。



### ② 加熱調理

しよくひん ちゆうしん じゅうぶん かねつ  
食品は中心まで十分に加熱

しましょう。



### ※ ノロウイルスとは

- ふゆば りゅうこう  
・冬場に流行する。
- とぶつ ふんべん はいせつ  
・おう吐物、糞便とともに排泄。
- かんせんりよく つよ しょうりょう  
・感染力が強く、少量でも  
かんせん  
感染。
- えんそしょうどく かねつ ゆうこう  
・塩素消毒や加熱が有効。
- にまいがい おお  
・カキなどの二枚貝に多い。
- ひと ひと かんせん  
・人から人へ感染する。