

# 食育だより 2018年 2月

注意!!

## 冬の食中毒

食中毒というと、夏場に多く発生する病原性大腸菌やサルモネラ菌などによる「細菌性食中毒」をイメージするかもしれませんが、冬場も暖房などで部屋の中が暖かいため、夏場と同様に、食材の温度管理など注意が必要です。

冬場に多く発生するものは「ウイルス性食中毒」です。代表的なものがノロウイルス。

ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖しておう吐、下痢、腹痛、微熱などを起こします。

ノロウイルスは感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。



(参考：農林水産省ホームページ  
「日本で食中毒にかかる人は年に何人？」より)



## 節分 マメちしき

～鬼のパンツは強い! ?～

♪ おに～のぱんつは いいぱんつ～  
つよいぞ～ つよいぞ～

こんな歌がありますね。この「鬼のパンツ」はイタリア歌曲「フニクリフニクラ」に歌詞がついた童謡です。なぜ鬼はトラ皮のパンツをはいているのでしょうか？

## 食中毒 予防対策

### ① 「手洗い」をしっかりと!

特に食事前、トイレの後、調理前後は、石けんでよく洗い、流水で十分に流しましょう。

### ② 食材の十分な加熱

食品を調理する時は、中心まで十分に加熱します。ほとんどの食中毒の原因菌は、75℃1分以上の加熱でやっつけることができます。ただしノロウイルスの場合は、中心を85℃～90℃で90秒以上の加熱をしましょう。

### ③ 消毒をしましょう

インフルエンザウイルスやその他の細菌にはアルコール消毒も有効ですが、ノロウイルスはアルコールでは死滅しません。次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）を水で薄めた消毒液が効果的です。

(消毒液の作り方は食育だより 2017年12月号参照)



今年の恵方は  
南南東や南

それは、鬼は「鬼門(きもん)」と呼ばれる北東からやってくるといわれているからです。北東のことを丑寅(うしとら)というので、鬼にはウシの角とトラの牙があり、トラ皮の服やパンツをはいている姿になったそうです。

