



大寒が過ぎ、節分後は立春です。

徐々に日が延びて、春になる準備が始まります。この時期は季節の変わり目で不順な天候が続きますが、温かい食べ物でしっかり体力をつけて、感染症を予防しましょう。

給食目標

<冬の食中毒に気を付ける>

気温が低く、乾燥する冬場になるとウイルス性の食中毒が多くなります。

ウイルス性（ノロウイルス）

食中毒のポイント

ノロウイルスは、食品内では増えず、体内に入り、腸で増殖します。予防のポイントは①「調理場内に持ち込まない」②「手洗いをしっかりと行う」③「しっかりと加熱する」④「消毒する」です。

① <持ち込まない>

- ・検便検査を実施。
- ・毎日の健康観察を行う。
- ・清潔な作業着・履物を使用。など

② <手洗い>

手指洗浄液を利用して、手洗いをを行う。ノロウイルスは、流水だけでは除去できない。ハンドソープを使用し、もみ洗いと洗浄を2回繰り返すとより効果がある。

③ <加熱>

食品は中心部まで十分に加熱する。ノロウイルスは、85℃以上、90秒以上の加熱で失活する。

④ <消毒>

調理器具などをしっかりと洗浄・消毒。ノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウムが効果的。希釈し消毒を実施。85℃以上、90秒以上の加熱消毒も効果的。

誕生パーティー

2月3日（月）

<メニュー>

恵方巻、魚のかば焼き
呉汁、一口ゼリー
(未満児フルーチェ)
<3時のおやつ>
牛乳
鬼蒸しパン

お弁当の日

2月7日（金）

<3時のおやつ>

牛乳
ボンデケーション

<今月のおすすめメニュー>

こぎつねサラダ(4人分)

- ・油揚げ30g
- ・白菜200g
- ・人参30g
- ・ほうれん草60g
- ・かつお節、すりごま適量
- ・酢20g
- ・薄口しょうゆ10g
- ・さとう10g

- ① 白菜、人参、ほうれん草を切って、下茹してしぼる。
- ② 油揚げを和えやすい大きさに切り、鍋に油揚げがつかるくらいの水と薄口しょうゆ、砂糖を小さじ1ずつ入れて煮、ザルにあげて冷ます。
- ③ ①と②にかつお節、すりごま、調味料を和えたら出来上がり◎

日	曜	副食	おやつ	未満児 追加分	離乳食
1	土	五目うどん きゅうりの漬け みかん	お茶 おにぎり	牛乳 クッキー	くたくたうどん きゅうりと人参の和え物
4	火	魚のマヨネーズ焼き ほうれん草の菜の花風和え 里芋のみそ汁	お茶 フルーツヨーグルト	牛乳 卵ボーロ	ごはん スープ 白身魚と里芋の煮物 ほうれん草と人参の和え物
5	水	ボーグジンジャー 添)きゃべつ・トマト もずくのすまし汁	牛乳 卵サンド	牛乳 ビスケット	ごはん スープ ささみのトマト煮 とうふとキャベツの和え物
6	木	魚のカレームニエル ブロッコリーのチーズおかかか ベーコンチャウダー	牛乳 オレンジ	お茶 ヨーグルト	ごはん スープ 白身魚とじゃがいもの煮物 ブロッコリーと玉ねぎの和え物
8	土	きゃべつとツナの Pasta ポパイスープ みかん缶	お茶 おにぎり	牛乳 せんべい	ごはん スープ キャベツのツナの煮物 ほうれん草と豆腐の和え物
10	月	パン タンドリーチキン ポテトサラダ オニオンスープ	お茶 ごまじゃこおにぎり	お茶 ヨーグルト	ごはん スープ ささみと人参の煮物 じゃがいもと玉ねぎの和え物
12	水	肉じゃが きゅうりの漬けレモン風味和え チンゲン菜の味噌汁	牛乳 ヨーグルトケーキ	牛乳 チーズ	ごはん スープ ささみとチンゲン菜の煮物 きゅうりとレタスの和え物
13	木	魚の照り焼き こぎつねサラダ 豆腐の味噌汁	牛乳 オレンジゼリー	牛乳 ビスケット	ごはん スープ 白身魚と豆腐の煮物 白菜とほうれん草の和え物
14	金	ブルコギ 中華スープ いちご	お茶 みるくっこ	牛乳 ビスコ	ごはん スープ ささみとキャベツの煮物 ピーマンとチンゲン菜の和え物
17	月	鶏肉のワイン煮 ちくわのサラダ ビーフンスープ	牛乳 鬼蒸しパン	牛乳 せんべい	ごはん スープ ささみと玉ねぎの和え物 白菜ときゅうりの和え物
21	金	大豆の五目煮 甘酢白菜 もやしのみそ汁	牛乳 ボンデケーション	牛乳 コーンフレーク	ごはん スープ ささみと大豆の煮物 きゅうりと人参の和え物
25	火	おび天 添)ブロッコリー・トマト 小松菜のすまし汁	牛乳 バナナ	牛乳 コーンフレーク	ごはん スープ ツナと小松菜の煮物 ブロッコリーとトマトの和え物

※行事等で献立が変わることがあります。