



校内発第 279 号
令和 5 年 1 月 10 日

府立富田林支援学校 給食室

あけましておめでとうございます。今年もみなさんがよく食べ、よく体を動かし、夜はしっかり休み、
元気に成長していくことを願っています。給食室からも、おいしく安全で、食生活の例となるよう
な給食となるよう努力していきます。



ノロウイルスに注意しよう

多くは吐き気やおう吐、下痢などの症状が見られますが、人によっては発症しても軽いかぜなどに似ている
ため気づかれにくいこともあるノロウイルス感染症。集団活動を行う学校は、とくに感染が広がりやすい場所
です。給食を食べる前のせっけんを使った正しい手洗いや、毎日自分の健康状態をチェックするなど予防
に気をつけていきましょう。給食室も食品を介した感染が起きないように厳重に注意しています。

ノロウイルス
とくちょう
その特徴と
はつびょうご しょうじょう
発病後の症状

体内に入り込み、腸の中でウイルス
が増えることで発症する。吐き気、
下痢、38℃以下の発熱などの症状が
かぜに似ている。



感染した人の便やおう吐物からウ
イルスが広がることが多い。疑わしい
ものがあ
たら近づか
ず、先生に
報告して処
理してもら
う。



消毒には85℃で1分間以上の加熱か
塩素系漂白剤を薄めたものが有効。
アルコール消毒では殺菌されない。



症状がなくても体内にウイルスをもつ
ている場合（健康保菌者）がある。
感染予防には日頃から手洗いをし
ておくことが大切。



ウイルスは細菌と異なり自分の力で
は増えることができない。体の中
に入れないこと、確実に殺菌するこ
とが大事なため、食品は
しっかり加熱
して食べよう。

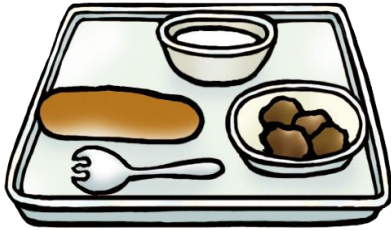


全国学校給食週間



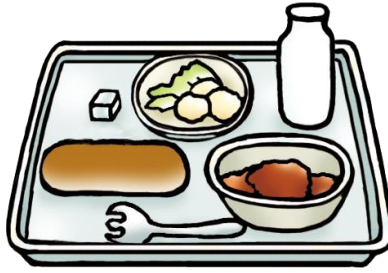
全国学校給食週間とは、学校給食の役割について理解と関心を高め、学校給食のより一層の充実と発展を目的におこなわれています。ここでは、昔なつかしい昭和の給食メニューを紹介します。

昭和30年代



パンが主食で、脱脂粉乳をお湯に溶いて作るミルクとおかず一品という献立が多かったようです。くじら肉もよく登場しました。先割れスプーンで食べました。

昭和40年代



パンに合わせた洋風メニューがよく出ました。飲み物も牛乳に変わり、学校給食用の個包装チーズも作られ、乳製品が家庭に普及するきっかけにもなりました。

昭和50年代



米飯給食が始まりました。カレーライスが食べられるようになり、肉じゃがなどの和食も出るようになって、内容がとても豊かになりました。はしも使われるようになりました。

～リクエスト給食 結果発表～

全校で、食べたいメニューのアンケートをとりました。各部門1位のメニューは、3学期の給食に登場します。お楽しみに！

主食部門

- 1位 うどん (17票)
- 2位 チャーハン (13票)
- 3位 ラーメン (12票)
- 4位 揚げパン (10票)
- 5位 スパゲッティ (8票)

主菜部門

- 1位 からあげ (22票)
- 2位 ぎょうざ (9票)
- 3位 焼肉 (8票)
- 4位 とんかつ (7票)
- 5位 ハンバーグ (6票)

副菜部門

- 1位 ポテトサラダ (9票)
- 2位 フライドポテト、おひたし (5票)
- 4位 マカロニサラダ、温野菜、きゅうりの酢の物など (4票)

汁物部門

- 1位 コンスープ (19票)
- 2位 みそ汁 (15票)
- 3位 豚汁 (11票)
- 4位 たまごスープ (4票)
- 5位 オニオンスープ (3票)

デザート部門

- 1位 プリン (16票)
- 2位 アイス (10票)
- 3位 クレープ (8票)
- 4位 ケーキ (7票)
- 5位 焼き芋 (5票)

返信らん（食について知りたい情報や給食のレシピ等があればお待ちしています）

（ ）学部（ ）年 名前（ ）