

令和5年1月10日
台東区立松葉小学校
校長 松尾 敦

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、とくに感染が広がるやすい場所です。給食を食べる前のせっけんを使った正しい手洗いや、配膳するときのマスク着用や清潔な身だしなみ、そして給食当番になった児童は、きちんと毎日自分の健康状態をチェックするなど予防に気を付けていきましょう。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
その特徴と
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。疑わしいものがあつたら近づかず、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っている場合（健康保菌者）がある。感染予防には白頃から手洗いをしっかり行うことが大切。



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。



正月と雑煮
正月は新年最初の月を指し、昔は「数え年」といってこの日にみんな1つずつ年齢を増やしました。新しい年に家にやってくると考えられていた歳神様から家族のみんなが1つの歳、つまり1年を生き抜く力を授かると考えられていたのです。お正月の行事は、新しい年の豊作や無病息災を思い、この歳神様をお迎えしてもてなす行事でした。正月料理の1つに雑煮があります。ももとは歳神様にお供えたもちを元日の朝一番にくんだ水（若水）で煮ました。お雑煮は地域や家庭によっていろいろ違いがあります。ぜひ調べてみましょう。

ふきのとう
ふきのとうはふきの花のつぼみを指します。早春の山菜のひとつで、平地や山間部の水気のある地面に自生しています。摘み草としては最も早く、葉に包まれた黄緑色の花芽を地上に現します。キク科の多年草で、雪が解けて暖かくなってきたところに毎年同じ場所に顔を出します。春を告げる食材といわれ、春の季語にもなっています。食べ方はんづら、ふきみそ、みそ汁の具などがあります。まだ花が見えないくらい小さなたつぼみの状態だと苦みが少なく食べやすいです。



全国学校給食週間です!

1月24～30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。「全国学校給食週間」とは、学校給食の意義や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図ることを目的に行われています。学校給食は、明治22（1889）年に山形県鶴岡市で初めて実施されて各地へ広がりましたが、戦争のため中断されました。戦後、食糧難による子どもの栄養状態の悪化を背景に、給食実施の必要性が指摘され、世界から給食用物資の寄贈を受けて、昭和22（1947）年、学校給食が再開されました。世界からの善意に感謝して、学校給食が戦後再びスタートできたことの意味を考えると、教育の一環として給食が行われていることを、この「全国学校給食週間」の取り組みを通して、あらためて再確認しましょう。学校給食は、子どもたちが食に關する正しい知識と望ましい食習慣を身に付け、生涯にわたって健康的で心豊かな食生活を送るためにとても重要な役割を果たしています。



昭和の給食



東京都には、昔から伝わる郷土料理や特産物、東京都発祥といわれている料理などがあります。松葉小学校では、全国学校給食週間でその一部を給食で再現します。それぞれの料理については、給食室前の掲示板で紹介しています。ここでは昔ながらの昭和の給食メニューを紹介しています。



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。



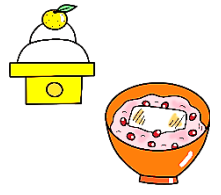
パンに合わせた洋風メニューがよく出ました。飲み物も牛乳に変わり、学校給食用の個包装チーズも作られ、乳製品が家庭に普及するきっかけにもなりました。



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、内容がとて豊かになりました。はしも使われるようになりました。

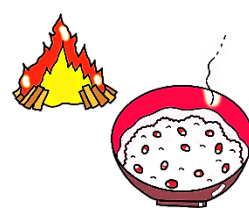
まだまだあるよ! 1月の食文化

かがみら 鏡開きのおしるこ



お正月のもちを下げ、切るのではなく、木づちなどで割ってお汁粉や雑煮にします。ただし、「割る」という言い方は避け、末広がりで縁起のよい言葉である「開く」を使います。

こしょうがつ あずき 小正月の小豆がゆ



1月15日は昔の暦では、必ず満月になりました。その年の作物の出来を占う行事や、門松などを焼くどんと焼きなどが行われます。この日に小豆がゆを食べる地域もあります。