



ノロウイルスを予防しましょう！

冬はノロウイルスによる食中毒が多発します。原因別食中毒患者数ではノロウイルスによる食中毒は患者数が第1位で58%、ノロウイルス発生時期別の件数は11月～2月に約70%発生しています。主な症状は嘔吐と下痢ですが、感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともあります。（*食中毒統計 平成21年～25年の平均）

～ 予防のポイント ～

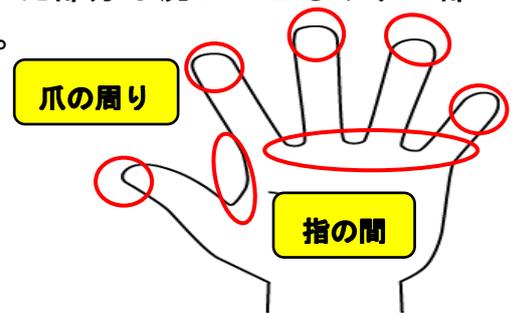
- ① 二枚貝（カキなど）は十分加熱して食べましょう。
（85～90℃で90秒以上加熱）



- ② 手洗いを十分行いましょう。（帰宅後、トイレの後、調理する前、食事の前など）

またノロウイルス感染者の嘔物、ふん便などの処理を行った場合はより丁寧に手洗いを行いましょう。下図の○で囲った部分は洗いのこしやすい部分になりますので注意して手を洗いましょう。

- ③ 症状のある場合は調理作業しないようにしましょう。



デイケアの食器が新しくなりました♪

11月4日（木）より、デイケアの食器が新しくなりました。今後も利用者の皆様に味も見た目も喜ばれるメニューで、より満足していただけるような食事の提供を行っていきます。



お品書き

- ・御飯
- ・和風ハンバーグ
- ・レタスと卵炒め
- ・小松菜のピーナッツ和え
- ・カリフラワーの酢味噌かけ
- ・春菊のすまし汁
- ・柿
- ・漬物