

食育だより

令和7年度 12月号
船橋市立峰台小学校
WE ❤ 峰台!

©少年写真新聞社

あと1か月で今年も終わります。この時期は、クリスマスや大みそかなど、人と食事をする機会が増えます。そこで気をつけないといけないのが、感染症です。感染症予防のためには、必要なタイミングでしっかりと手を洗い、栄養バランスのよい食事と十分な休養が大切です。寒さに負けずに元気に過ごしましょう。

感染症を予防するために

手洗い

手洗いは、接触感染を予防するのに効果があります。手のひら、手の甲、指先、爪の間、指の間、親指のつけ根、手首を石けんを使ってていねいに洗い、清潔なハンドカチやタオルで拭きましょう。白頬から、爪を短くして清潔にし、手指で目や鼻、口となるべく触らないことも大切です。

せきエチケット

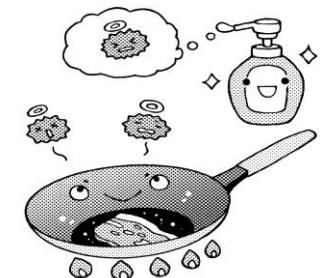
せきエチケットとは、せきやくしゃみと共に放出されたウイルスから感染症を広げないための予防行動です。せきエチケットの内容は、マスクをきちんと着用すること、マスクがない時にせきやくしゃみをしそうになったら、ティッシュやハンカチで口と鼻を覆うこと、とっさの時は袖で口と鼻を覆うことです。

冬至にまつわる食べ物

冬至は、1年中で昼間がもっと短く、夜がもっと長い日です。昔、中国では冬至を暦の起点と考えており、冬が去り、春が来る一陽來復の節目として祝う風習がありました。冬至には、かぼちゃや小豆がゆを食べる風習があります。かぼちゃを食べると中風にならず、かぜをひかないといわれ、小豆がゆは、小豆の赤い色が邪氣をはらうとされています。そのほか、ゆず湯に入る風習もあります。

冬の食中毒に注意しましょう

冬は、ノロウイルスなどのウイルス性の食中毒が流行します。ノロウイルスは、手や指などについて口から入ったり、加熱不十分な食べ物を食べたりすることで感染します。ノロウイルス食中毒になると、おう吐や下痢、腹痛などを起こします。予防するためには、手洗いと食品の十分な加熱が有効です。手洗いは石けんを使い、調理を行なう前、食事の前後、トイレの後などにていねいに行います。加熱が必要な食品は、中心部まで（85度～90度で90秒間以上）しっかりと加熱します。



魚漢字クイズ



Q. これは何という魚かな?
①たら ②ぶり ③このしろ

答え ③このしろ

出世魚のひとつで、ニシン目コノシロ科の魚です。30cm前後になり、酢締めなどで食べます。若いものはコハダと呼ばれています。

冬野菜は甘い！

冬野菜を食べた時、甘いと感じることがあります。これは、冬野菜が寒さで凍らないように、細胞に糖を蓄えるためです。冬野菜の甘みを味わってみましょう。



感染症予防に効果的な手洗いのタイミング

外から帰ってきた時

せきやくしゃみをした後

調理の前

食事の前後

トイレから出た後

手洗いは、手についている細菌やウイルスを減らすことができる有効な予防手段です。寒いと手洗いがおろそかになりがちですが、石けんを泡立ててから、手のひら、手の甲、指と指の間、指先などをしっかりと洗いましょう。流水ですすぎた後は、きれいなタオルやハンカチで拭くようにします。

かぜをひいたら

栄養 + 保温 + 安静

くしゃみ、鼻水、鼻づまり、のどの痛み、発熱などのかぜの症状が出たら「栄養」、「保温」、「安静」に努めることが大切です。少量でも高エネルギーの調理法でとり、水分補給も忘れずに行いましょう。また、部屋は、暖かくして湿度を保ち、十分な睡眠をとて安静にすごすことで早めに治せます。

