

冬に多い食中毒 ノロウイルス 3 択 クイズ

レベル★=かんたん
 レベル★★=ちょっとむずかしい
 レベル★★★=とつてもむずかしい

ノロウイルスは、口から体の中に入って増え、感染すると、腹痛、下痢、嘔吐などの症状を引き起こします。

Q1

ノロウイルスについて説明している文章は？

- ① 食べ物を通してだけ感染する
- ② 人から人へは感染しない
- ③ 空気を通して感染する

Q2

どれぐらいの量のノロウイルスが体の中に入ると、発病する？

- ① 数十個
- ② 数千個
- ③ 数億個

Q3

ノロウイルスの感染を防ぐためには手洗いが重要です。手洗するタイミングで正しいのは？

- ① 食事の前
- ② 外出する前
- ③ トイレの前

Q4

給食当番になったときに気をつけたいことは？

- ① おなかが痛くても休まずにがんばる
- ② おなかが痛かったら当番を代わってもらう
- ③ 手を洗う時間がなければ洗わなくてもいい

Q5

食べ物についてノロウイルスをやっつけるには？

- ① 24時間、屋外で乾かす
- ② 中心が85℃で90秒以上加熱する
- ③ -20℃以下の冷凍庫で1時間冷凍する

このクイズは、ノロウイルスは、空気中にも存在し、空気中にたどらている。②=①(非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病する。) ③=①(外から帰った後、トイレの後に必ず手洗する。) ④=②(もしも自分がノロウイルスに感染していたら、友達にもうつしてしまわないように、おなかが痛くても休まず先生に相談して当番を代わってもらう方がよい。) ⑤=②(乾燥に強い。また、1週間以上生存する。)



12月の献立より ローストチキンの作り方 5人分

1、鶏もも肉80gを5個用意し、塩・胡椒少々、酒小さじ1杯で下味をつけ30分ほどおく。たれを作る。しょうゆ大さじ2杯・砂糖大さじ1杯・みりん小さじ1杯・酒小さじ1杯を鍋に入れて煮立たせる。

2、下味をつけた鶏肉を230度のオーブンで15分焼き、たれを絡ませる。

12月13日の献立の名前が違ってきます。

「マロニーのゴマ酢和え」ではなく「マロニーの酢和えごま油風味」です。