



栄養課だよ!



長野赤十字病院 栄養課

令和7年 冬号

1月のお楽しみ献立

〈七草がゆ〉 7日(火) 朝食 主食が全粥の方に「七草がゆ」をおつけします。

(食事制限のある方にはつきません。)

〈お楽しみ献立〉 21日(火) 昼食「豚肉の角煮、菜の花長芋かけ、豆乳ドーナツ他」常食他

22日(水) 昼食「金目鯛と野菜の盛り合わせ、菜の花長芋かけ

抹茶のロールケーキ他」軟菜他

〈お楽しみ献立〉 28日(火) 昼食「サムゲタン、チョレギサラダ、デザート」常食他



ノロウイルスの感染を広げないために

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、**冬季に流行し、1件あたりの患者数が多く大規模な食中毒になりやすい**という特徴があります。感染経路は、手指や食品などを介して経口で感染後、腸管で増殖し、腹痛、嘔吐、下痢などを起こします。

長野県では毎年12月に、多種類の食品が流通する年末年始に向けて、食品の管理が適切に実施されているか、スーパーや旅館を対象に立ち入り検査を行っています。

食器・環境・リネン類などの消毒

感染者が使ったり、嘔吐物が付いたものは、ほかのものと分けて洗浄・消毒しましょう

消毒・拭き取りには**200ppmの塩素濃度**

- ・食器等は、塩素消毒液に十分浸し消毒する
- ・カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液で消毒する(次亜塩素酸ナトリウムは、金属腐食性があるため金属に使用後は薬剤をよくふき取る)
- ・洗濯するときは、洗剤を入れた水の中でもみ洗いし、十分にすすぐ(高温の乾燥機などを使用すると殺菌効果が高まる)

嘔吐物などの処理

感染者の嘔吐物やおむつなどは、すみやかに処理し、二次感染を防ぎましょう

嘔吐物の廃棄には**1000ppmの塩素濃度**

- ・使い捨てマスク・ガウン・手袋などを着用し、処理を行う
- ・ペーパータオル等で拭き取り、塩素消毒後、水拭きをする
- ・拭き終わった嘔吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄する(その際、ビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸す)
- ・処理が終わったら、丁寧に手を洗う

<製品の塩素濃度が6%の場合>

家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤を、水で薄めて「塩素消毒液」を作ることができます。



消毒・拭き取り (200ppmの濃度の 塩素消毒液)		嘔吐物の廃棄 (1000ppmの濃度の 塩素消毒液)	
漂白剤の量	水の量	漂白剤の量	水の量
10mL	3L	50mL	3L

