



ほほえみだより



令和2年12月号

松伏町学校給食センター TEL992-2161 FAX992-3192 (228号)



たいけん じ ぎょう
チャレンジ体験事業で
かんが こんだて じっし
考えてくれた献立を実施します



☆1日(火)松伏第二中学校 現3年生の献立

あげパン (きな粉)・鶏肉のトマトスープ・
ポテトサラダ・牛乳
中：牛乳プリン



☆10日(木)松伏中学校 現3年生の献立

わかめご飯・豚汁・キャベツの和え物・
いちごソースクレープ・牛乳
小：豆腐ナゲット2個 中：エビフライ

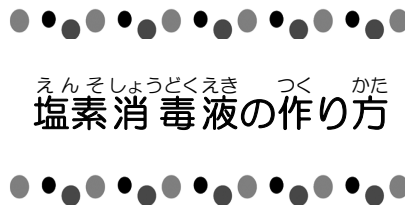


たの
お楽しみに・・・

ノロウイルスに注意



ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
二次感染を防止するためにも的確な塩素消毒液を作り、しっかり消毒しま
しょう。



塩素消毒液の作り方

製品によって濃度がことなるので、
気をつけましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppm の濃度		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppm の濃度	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5 ml	3 l	25 ml	3 l
6%	10 ml	3 l	50 ml	3 l
1%	60 ml	3 l	300 ml	3 l



※ウイルス等の種類によって、アルコール消毒が有効な場合と、塩素消毒が有効な場合を
確認して消毒しましょう。



保護者の方へ
給食に使用される食材の産地情報は、
松伏町ホームページ・給食センターにおいて公開しています。