



# 風の便り1月号

啓心会病院 栄養科発行

## \*栄養科の取り組み\*

ノロウイルスが流行している今、栄養科ではノロウイルスの予防のための取り組みを行っております。

- ✚ 次亜塩素酸ナトリウムによる配膳車、ドアノブの消毒
- ✚ 二枚貝(あさり貝・牡蠣など)を調理する際は  
中心温度が85℃以上で90秒以上の加熱

これによりノロウイルスを死滅することができます。こういった取り組みによりノロウイルス感染予防に努めております。

## ● 知っときたい栄養メモ ● ～鏡開き～

鏡開きとは、正月に神や仏に供えた鏡餅を下げて食べる、日本の年間行事です。神仏に感謝し、無病息災などを祈って、供えられた餅を頂き、汁粉・雑煮、かき餅(あられ)などに料理して食されます。ここでは、ぜんざいの提供を予定しております。