



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、栄養科では前回に引続き **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殺すことができます。こういった取り組みによりノロウイルス感染予防に務めております。

* 知っときたい栄養メモ *

おせち料理は年神様に供える供物料理であると共に、家族の反映を願う縁起物の家庭料理でもあります。おせち料理には、一つ一つ意味が込められています。

【紅白かまぼこ】 紅はめでたさと喜びを表わし、白は神聖を表わします。

【昆布】 「喜ぶ(よろこんぶ)」に通じるため。

【海老】 ヒゲが伸び、腰がまがっている様を老人に見立て、長寿への願いを込めて。

【黒豆】 まめにこつこつ働くことができるように。

【数の子】 親、子、孫と子孫の繁栄を願って。

【田作り】 今年もいいお米が取れますようにとの願いを込めて。

【鯛】 「めでたい」の語呂合わせ。

【くわい】 芽が伸びていることから「芽が出るように」と願って。

【里芋】 里芋には小芋がたくさんつくので、子宝に恵まれるように。

【栗きんとん】 金団(きんとん)には財宝という意味があるため、豊かに暮らせるようにとの願いを込めて。

【ごぼう】 しっかり根を張って長生きすることを願って。

