

# 給食新聞

夏にかけて発生しやすい食中毒

食中毒予防の3原則

① つけない

原因菌やウイルスを食べ物につけないよう、こまめに調理器具や手を洗いましょう。

② 増やさない

細菌の増殖を防ぐため、生鮮食品は購入後すみやかに冷蔵庫に入れましょう。

③ やっつける

ほとんどの細菌は加熱によって死滅するので、しっかり加熱して食べましょう。肉や魚を扱った調理器具の殺菌も忘れずに。



## キノコ類



## 海藻類



## 梅干し



## 薬味野菜



## 乳酸菌



## にんにく、玉ねぎ



➡ 免疫力UP

➡ 殺菌作用

食中毒予防に効果的な食品



## 鎧兜の名称

- 特に有名なのが「鞞形」と呼ばれる角のような左右一対の装飾で、見た目通り「クワガタムシ」
1. 鞞形(くわがた)はこの「クワガタ」からきています。
  2. 前立(まえたて) 兜の前方に付ける装飾を「前立(まえたて)」と呼びます。
  3. 兜鉢(かぶとばち) 兜の左右にある「吹き返し」は、刀が当たらないように顔を守る部分です。上方に反り返った形
  4. 吹き返し(ふきかえし) をしているのも、当時の合戦を思い浮かべていただければお分かりいただけるでしょう。
  5. 籠(しころ) 「籠(しころ)」とは、兜の裾をぐるりとスカート状に取り囲む部分のことです。
  6. 忍緒(しのびお)
  7. ふくさ
  8. 兜櫃(かぶとびつ) 「櫃」とは鎧や兜をしまっておく入れ物のこと。

そもそも鎧や兜は武士が身を守るために身に付けた防具ですが、いつしか意匠や細工に装飾という意味だけでなく、願いや加護を求める気持ちを籠めるようになり、戦で使う防具のほかに、神様に奉納するための鎧なども作られるようになりました。兜や鎧は「防具」としてだけでなく、神仏に通じるものとしても発展してきた歴史があります。