

おもてなしセミナー

満点★青年

レストラン

タイムスケジュール

<1日目>		会場
11:30	受け付け開始	(アオーレ裏)
11:50	出発式	
12:00	アオーレ長岡出発	
13:00	会場到着、開会セレモニー	食堂
13:10	部屋案内	各宿泊部屋
13:25	食材と料理の例説明	食堂
13:50	おもてなし料理の作戦会議①	
14:20	ボーナス食材獲得ドラフト	
14:30	おもてなし料理の作戦会議②	
14:50	作戦会議終了、休憩	
15:00	料理練習会	野外テント前
16:30	料理練習会終了	
	(16:30～17:50は入浴等自由時間とする)	
18:00	懇親会開始	201～203
19:30	懇親会終了	
<2日目>		会場
6:00	起床	各宿泊部屋
6:15	朝礼、体操、座禅	野外テント前
7:00	朝食	食堂
8:00	部屋片付け、調理場準備	
8:20	おもてなしプレゼンテーション	
8:50	プレゼンテーション終了	
	調理開始準備(④⑤⑥チーム)	野外テント前 & 食堂
9:00	ワークショップ(①②③チーム) 調理開始(④⑤⑥チーム)	
9:45	調理・片付け終了(④⑤⑥チーム) 調理開始準備(①②③チーム)	
9:50	ワークショップ(④⑤⑥チーム) 調理開始(①②③チーム)	
10:45	調理・片付け終了(①②③チーム)、休憩	
11:00	ワークショップの成果発表会	食堂
11:30	昼食会、メンバー全員による採点	野外テント前
12:30	昼食会終了、調理場片付け	
13:00	閉会式	
13:10	バス出発	
14:00	アオーレ長岡到着、解団式	(アオーレ裏)

会場案内図



見附市立海の家 ～海・海ハウス～

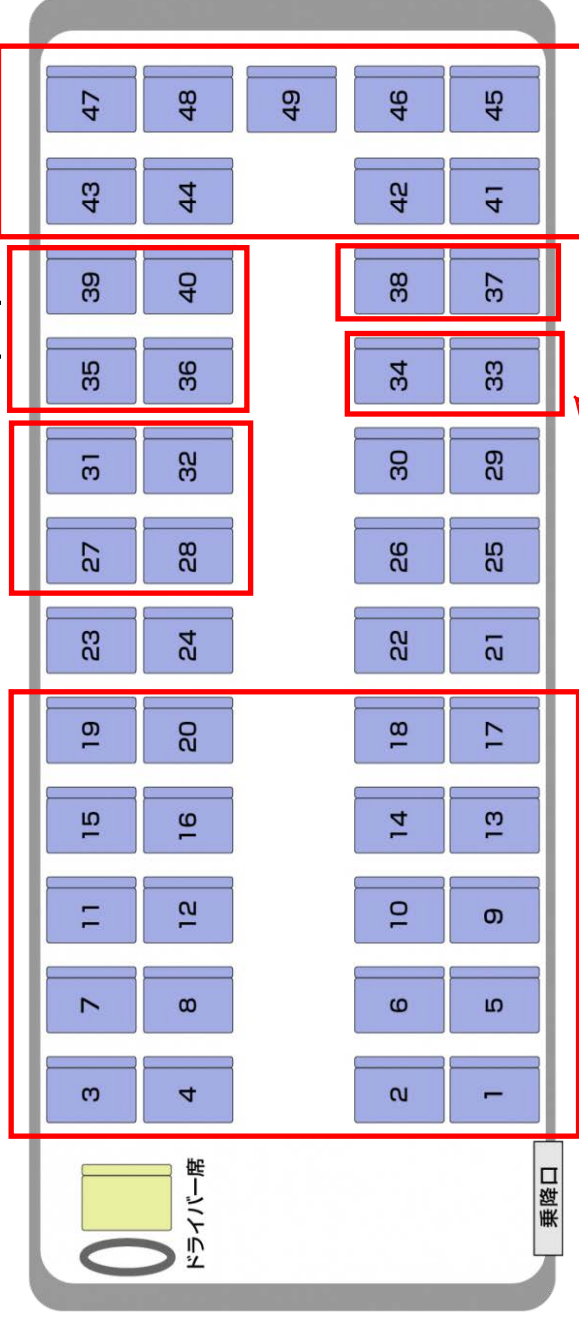
〒940-2528 新潟県長岡市寺泊郷本 188-1

TEL 0258-75-2165

バス座席図

灯籠&総務

未来



おもてなし委員会

スタッフ

おまつり 60周年

チーム編成

委員会	チーム	氏名		委員会	チーム	氏名		委員会	チーム	氏名	
おもてなし	①	151	三条 朋美	おもてなし	②	141	高桑 勝	おもてなし	③	142	小熊 孝幸
おもてなし	①	162	瀧川 昌大	おもてなし	②	148	五十嵐 佑一	おもてなし	③	146	井上 徹
60周年	①	64	北澤 晃	おもてなし	②	150	江口 龍司	おもてなし	③	158	佐藤 裕人
60周年	①	43	長谷川 啓	おもてなし	②	164	笠原 満	灯笼	③	32	井上 賢太
60周年	①	68	高田 光	おまつり	②	18	白瀬 辰次	灯笼	③	35	竹樋 直也
60周年	①	90	二ツ家 和樹	おまつり	②	54	高橋 涉	灯笼	③	105	野上 修佑
60周年	①	124	西脇 宏	おまつり	②	120	和田 雅史	灯笼	③	16	風間 正信
60周年	①	38	伊丹 正和	おまつり	②	8	吉田 巖	灯笼	③	23	大塚 隆則
60周年	①	71	高野 雅之	おまつり	②	27	堺 淳	灯笼	③	80	杉本 良輔
60周年	①	99	菫澤 圭介	おまつり	②	39	渡部 総一郎	灯笼	③	126	関 光太
60周年	①	107	諸橋 和彦	おまつり	②	51	大川 俊泰	灯笼	③	131	下条 祐貴
60周年	①	108	佐藤 太洋	おまつり	②	52	野村 紘二	スタッフ	③	28	近藤 正明
スタッフ	①	9	五十嵐 陽平	おまつり	②	73	渡邊 慎太郎	スタッフ	③	24	佐藤 英次
スタッフ	①	6	丸山 清貴	おまつり	②	91	渡邊 雄也	スタッフ	③	30	諏方 浩二
				おまつり	②	100	佐藤 辰徳				
				おまつり	②	127	伊部 貴成				
				スタッフ	②	21	西山 和里				
				スタッフ	②	1	中村 徹				

委員会	チーム	氏名		委員会	チーム	氏名		委員会	チーム	氏名	
おもてなし	④	153	大橋 邦生	おもてなし	⑤	140	内田 めぐみ	おもてなし	⑥	156	風間 政一
おもてなし	④	155	星野 正男	おもてなし	⑤	159	西脇 広紀	おもてなし	⑥	4	丸山 一弥
未来	④	59	六車 慎一郎	総務	⑤	69	大谷 実	おもてなし	⑥	3	渡邊 辰太郎
未来	④	61	佐藤 義治	総務	⑤	78	諸橋 賢二	おもてなし	⑥	79	石橋 智宏
未来	④	88	高見 礼央	総務	⑤	119	山子 文孝	おもてなし	⑥	112	北原 潤一
未来	④	113	遊座 将己	総務	⑤	89	北國 直哉	おもてなし	⑥	20	松本 光央
未来	④	12	山崎 嘉平太	総務	⑤	109	佐藤 栄治	おもてなし	⑥	37	池田 治
未来	④	60	藤島 源康	総務	⑤	135	田村 智宏	おもてなし	⑥	55	杉本 淳
未来	④	72	今泉 知久	スタッフ	⑤	7	田中 貴夫	おもてなし	⑥	63	井口 明彦
未来	④	92	板山 正樹	スタッフ	⑤	34	江口 健太郎	おもてなし	⑥	75	深田 純
未来	④	137	風間 真	スタッフ	⑤	14	長谷川 章	おもてなし	⑥	94	野上 将司
スタッフ	④	13	渡辺 茂治	スタッフ	⑤	15	吉田 了	おもてなし	⑥	96	富沢 光伸
スタッフ	④	11	深見 太郎	おもてなし	⑤	165	平石 優介	おもてなし	⑥	104	松沢 裕太
スタッフ	④	19	今井 進太郎	スタッフ	⑤	22	上村 英輔	おもてなし	⑥	116	佐々木 悠
				おもてなし	⑤	167	土田 誠	おもてなし	⑥	125	岡田 崇
				おもてなし	⑤	149	大郷 朋秋	スタッフ	⑥	29	佐藤 直樹

ノロウイルス の予防ポイント

平成23年11月2日
新潟県福祉保健部
生活衛生課
健康対策課

予防ポイント1 『手洗い』

感染症や食中毒の予防の基本は手洗いです。石けんを使ってよく洗い、流水で十分に流しましょう。

2度洗いが効果的です。



予防ポイント2 『健康確認』

ノロウイルスはおう吐や下痢、発熱など風邪に似た症状を呈します。

調理従事者は、このような症状があるときは、**直接食品に触れる調理行為**を避けましょう。

チェック!



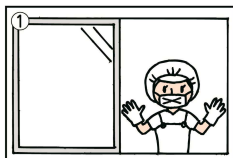
予防ポイント3 『十分な加熱』

中心部まで **85~90℃**、**90秒間以上**加熱しましょう。

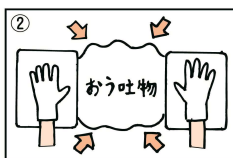


予防ポイント4 『おう吐物を適切に処理しましょう』

感染者を増やさないために、おう吐物処理者も、周りの人も感染しないようにしましょう。



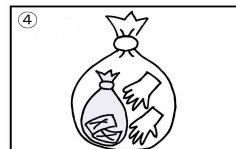
① 窓を開けて換気をよくし、手袋・マスクを着用する
〔感染拡大防止のため〕



② 使い捨ての布やペーパータオルで中心部へかき集めるようにしておう吐物を拭き取り、ビニル袋に入れ口を縛る



③ **1000ppm 消毒液**を浸したタオルで10分間覆い(ノロウイルスを失活させる。)、その後、水拭きする。畳、カーペット等消毒液を使用出来ない場合は、熱湯・スチームアイロンをかけることも有効です [85℃ 1分間以上加熱]



④ 汚物の入った袋と使い捨て手袋をビニル袋に入れて口を縛り廃棄する



⑤ 終了後は、必ず手を洗います。
2度洗いが有効です。

1000ppm 消毒液: 500mLのペットボトルに次亜塩素酸ナトリウム(6%)をペットボトルのキャップ2杯入れ、水を加えて500mLとする。(次亜塩素酸ナトリウムの使用に当たっては表示されている「使用上の注意」を確認しましょう。)

【注意!】使用済みペットボトルを利用する際は、ペットボトル表面に「消毒液」等と、大きな文字で表示するなどして、誤飲防止に努めてください。

詳しい予防ポイントは新潟県ホームページ内「にいがた食の安全インフォメーション」をご覧ください。

<http://www.fureaikan.net/syokuinfo/> またはネットで「にいがた食の安全」と検索!



お問い合わせ 生活衛生課 直通 025(280)5205

もしくは最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部(保健所)まで

夏場の食中毒に注意しましょう

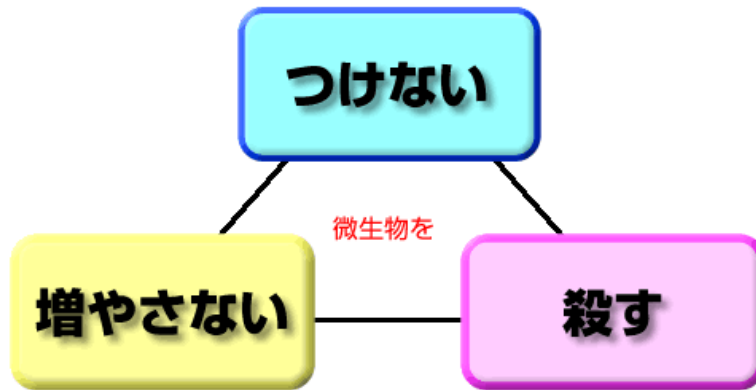
夏は行楽や帰省のシーズンでお刺身を食べたり、屋外でバーベキューをする機会が増えます。楽しい食事で食中毒にならないようにしましょう。

ここでは、食中毒予防の3原則である「微生物をつけない」「微生物をやっつける」「微生物を増やさない」を具体的な例を挙げて、ご紹介します。



微生物による食中毒を防ぐためには

微生物を「**つけない**」「**増やさない**」「**殺す**」の三原則を守ることが大切です。



[▲ページの先頭へ](#)

手を洗おう 微生物をつけない

食中毒予防の基本は手洗いです。調理前や、お刺身や生肉、卵を触った後、トイレに行った後、食事前は手を洗いましょう。



① 時計や指輪をはずす。



② 水で手をぬらし、石けん液をつける。



③ よく泡立て、以下の手順で念入りに洗う。



④ 流水で充分にすすぐ。



⑤ ペーパータオルやエアータオルで手をよく乾燥する。



「**2回**」

②～④を2回すると手洗いの効果がぐっと上がります。泡を立てて、流水でしっかり流しましょう。

■加熱しよう 微生物をやっつける

加熱する食品は、表面だけでなく、中心部までしっかりと加熱することが大切です。加熱を十分に行うことで、もし、食中毒菌がいたとしても殺菌することができます。

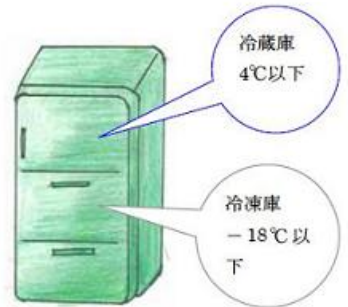
「85℃、1分間」
中心部まで十分に加熱しましょう



■しっかり冷やそう 微生物を増やさない

食材を冷蔵庫や冷凍庫で保管することは多くの食中毒菌の増殖を抑えることになります。食材等を気温の高い室温に長時間放置しないようにしましょう。

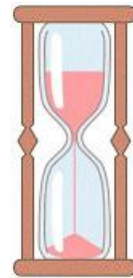
「7割」
冷蔵庫内は収容量を7割程度にすると、効率よく冷え、電気代も安くすみます



■早く食べきろう 微生物を増やさない

多くの食中毒菌は放置することにより増殖しますので、調理後速やかに食べきりましょう。

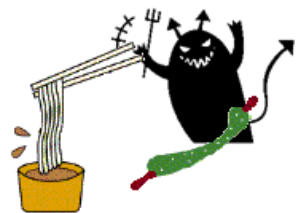
「2時間（目安）」
調理後2時間を目安に食べきるように心掛けましょう



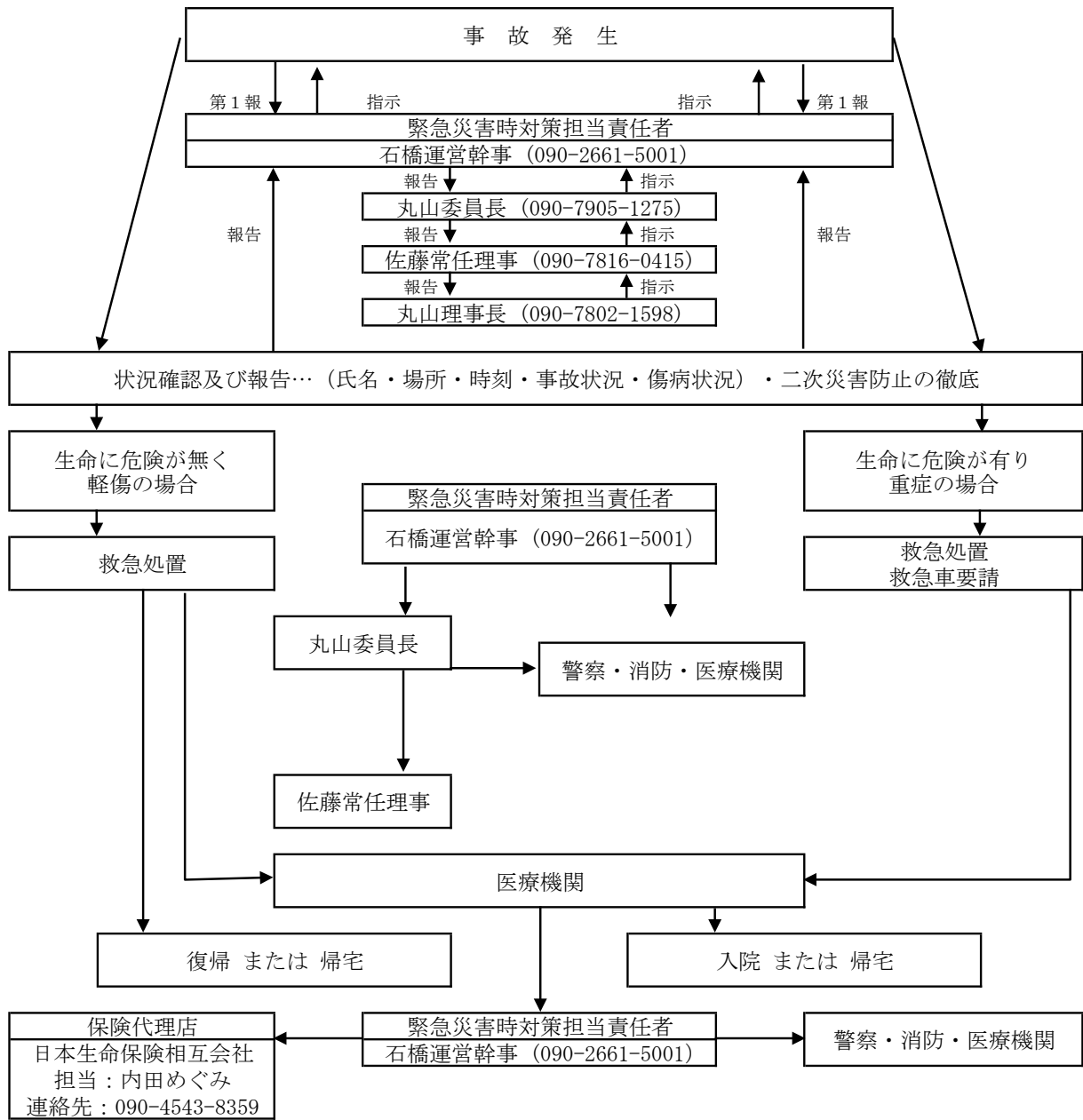
[▲ページの先頭へ](#)

夏場は屋外での飲食の機会が増えますが、屋外では細菌汚染などの危険度が高くなりますので、十分に加熱調理するなどの注意が必要です。

野菜サラダや冷やしキュウリなどの加熱調理をしない食品、そうめん等、冷めん類などの加熱調理後に再汚染を受けるおそれのある食品は、屋外で調理は行わず、既製品を使いましょう。



緊急時連絡 フローチャート



救急医療機関

長岡赤十字病院	0258-28-3600
長岡中央総合病院	0258-35-3700
立川総合病院	0258-33-3111
長岡西病院	0258-27-8500

警察・消防

長岡警察署	0258-38-0110
警察 (緊急)	110
消防・病院 (緊急)	119

【5月24日】

休日・夜間急患診療所 (内科・小児科・外科)	0258-37-1199	長岡市幸町2-1-1	さいわいプラザ内
---------------------------	--------------	------------	----------