



病児保育園 令和2年 6月号

セカモゲ通信

世界ちゃんとモゲル丸先生の元気なクリニック

晴れたり雨が降ったり、天気の移り変わりが多いこの時期。気候の変化はありますが、体調管理に気をつけながら過ごしていきましょう。



これからの季節注意していかなければならないことの1つは食中毒です。

食中毒は、細菌の活動しやすい温度と湿度が、そろっている6~9月にかけて多く発生します。この時期特に注意が必要な食中毒は、病原性大腸菌 O-157 等です。人から人へ感染していくので、二次感染予防の対策が必要です。

予防するには...

つけない

手洗い、調理器具などの洗浄

手には様々な雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物に付けないように必ず手を洗いましょう。

ふやさない

食品の低温保存

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。

やっつける

中心部までの十分な加熱

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べましょう。特に肉料理は中心までよく加熱することが大切です。中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。

まずは手を洗いましょう!

食中毒やコロナウイルスの防衛策として、まず手洗いから始めましょう。園では、こまめに手を洗います。おうちでも、しっかり手を洗っているか、そばで見せてあげてください。爪の中まで清潔にする手洗いをしましょう。

セカモゲ生活

5月は、タケノコやおむしの製作に加え、6月に向けてカエルやてるてる坊主の製作にもチャレンジしました。カエルの真似をしながらシールを貼ったりクレヨンで描いたり楽しんでくれました。

中庭にお友達のミドリガメがいます。暖かいと水から顔を出してかわいい姿を見せてくれますよ。



病児保育園 **セカモゲ** 〒500-8358
岐阜県岐阜市六条南2丁目8番20
TEL058-216-3745 FAX058-216-3751