



梅雨入りのたよりも聞かれ始め、高温でじめじめする時季です。毎年6~7月、また夏休み明けの9月は食中毒の事故が多く発生しています。

食中毒を起こす細菌が食べ物に付いても、味やにおいの変化ではわからないものが多く、気づかずに食べて、あとで「食中毒だ!」とならないよう、日ごろから気をつけたいものです。さらに食事前の手洗いは、夏の食中毒予防だけではなく、冬のかぜ・インフルエンザの予防、また最近では季節に関係なく起こるようになったノロウイルス感染予防にも大変効果的です。この機会にぜひ習慣づけたいものです。

食中毒に気をつけよう!

食中毒とは、一般に飲食物を介して体に取り込まれた病原微生物やウイルス、有毒物質により、引き起こされる病気です。腐ったり、変質したときのように、においや糸を引くなどの外見上の変化がないこともあり、見た目では判断できないケースもあります。予防に努めることが大切です。

 <p>○生ものはなるべくとらず、熱を加えたものを食べる。</p>	 <p>○調理したものはなるべく早めに食べる。残ったものは冷蔵庫で保存し、早めに食べきる。</p>	 <p>○調理前には必ず手をよく洗い、まな板や食器は常に清潔に保つ。野菜や果物はよく洗って食べる。</p>
 <p>○消費期限表示のあるものは、よく確かめてから購入する。</p>	 <p>○ペットボトルの飲料は飲みきれるサイズのものを選び、開封したら早めに飲みきる。</p>	 <p>○変だと感じたものは口に入れず、思い切って処分する。</p>

手には、目に見えないよごれがたくさんついていきます。
このようなときには必ず手を洗いましょう！

グラウンドから
帰ってきたとき



給食の前



ハンカチ・タオルはきれいなものを使ってね!



そうじの後



トイレに行った後

☆6月は食育月間です☆

平成 17 (2005) 年 6 月に成立した食育基本法を踏まえ、政府により決定された食育推進基本計画では、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の国民への浸透を図っていくため、毎年 6 月を「食育月間」に決めました。6 月中は、学校はもちろんですが、官民を挙げて全国的な食育推進運動が展開され、各地でさまざまなイベントが行われます。「食」についての正しい知識を身につけ、家族の食生活をふり返り、健康で充実した生活を送っていききたいものですね。

