



先週、ようやく梅雨入りし、いつの間にか田植えが終わって、田んぼは青々と稲は風になびいています。校庭の草木も梅雨に入ってぐんぐん大きくなっているように感じます。子どもたちも入学、進級して3か月が経とうとしています。4月から心身ともに成長している子どもたちを見て、頑張っているな〜と感心し、その場で褒めています。ご家庭でも、どんな些細なことでも褒めてみられては◎笑顔とやる気が出てきますよ。

☀ 4、5年生の保護者様へ自然体験についてのお知らせです ☀

😊 7月31日から8月2日の自然体験中の2泊3日、子どもたちが元気に楽しく過ごすために事前健康調査を行います。7月1日に配付していますのでご記入をお願いします。また、保険証のコピーを貼付して、7月8日(月)までにピンクの封筒を担任へご提出くださいますようお願いいたします。



☒ 気温が高くなると増える食中毒★湿度の多いこの梅雨時期、食中毒予防のための3原則で元気に健康すごせますように☆彡

食中毒予防の3原則

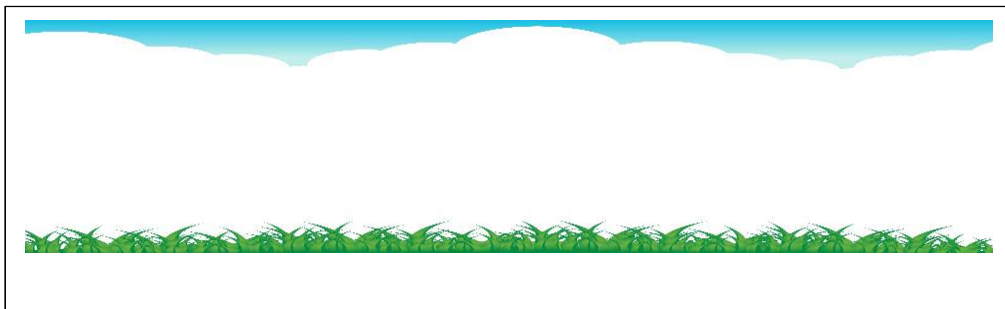


※インターネットより

屋内も高温多湿になりがちです。食品は室温で置いておかず、冷蔵庫で管理するのがポイントです。梅雨時には、しっかり加熱したものを食べるようにしましょう。また、調理器具も熱湯消毒してから使用しましょう。

7月9日の縦割りランチのお弁当準備の際は、石けんでの手洗いを👏

★ 令和元年 7月 ★



つけない！

食中毒を起こさないためには、食中毒の原因となる細菌やウイルス、有害物質などを食品や調理器具につけないことが大切です。

まず、手や調理器具を清潔に保つこと。そして菌のついた食品からほかの食品への二次感染を防ぐため、包丁やまな板は水で流して乾いたふきんで拭き、ふきんは頻繁に水洗いするようにしてください。

増やさない！

この時期は、屋外だけでなく、屋内も高温多湿になりがちです。食品は室温で置いておかず、冷蔵庫で管理するのがポイントです。

とはいえ、冷蔵庫を過信しすぎるのも禁物。夏場は、冷蔵庫内の温度も上がりやすくなっています。冷蔵庫の扉の頻繁な開閉、食品の詰めこみ過ぎに注意しましょう。

殺菌する！

梅雨時には、生ものをできるだけ控え、加熱したものを食べるようにしましょう。また、調理器具も熱湯消毒してから使用してください。

なお、冷凍・冷蔵による殺菌効果は期待できません。保存した食品は早めに、再加熱して食べるようにしましょう。

そのほかには、肉・魚・野菜などの食材は別々に保存し、調理のさいには別々に洗う。臭いや傷みが気になる食品は口にしない、なども食中毒予防のための重要ポイントです。