



令和7年度
大川目保育園
55-3038
6月号

梅雨の時期に入ります。湿度と気温が高くなり細菌が繁殖しやすい環境となり、食中毒のリスクが高まるので注意が必要です。食材を低温保存し、十分に加熱して調理をするなど、気を付けていきましょう。

また市内では、溶連菌、水疱瘡、百日咳、マイコプラズマ等の感染者が出ていることを耳にします。引き続き、感染拡大に注意しましょう。

外遊びから戻った子が、「あ、うがいしなきゃ!」「わたしもやる~!」と言って、がらがらうがいをしていました。自分で気づいて自主的に対策を行い、習慣となっていることが嬉しかったです。

食中毒の予防法

- 細菌をつけない
必ず手洗い。調理前だけでなく、生肉を触ったあとなどもこまめに! 生の肉や魚が、生で食べる野菜などに付着しないようにする。
- 生鮮食品や残った食品はすぐに冷蔵庫(冷凍庫)へ
日の当たる場所や常温での保存はNG。清潔な容器やラップを使って冷蔵保存。
- 加熱・消毒・殺菌
ほとんどの菌が加熱すると死滅するため、必ず加熱して食べる。特に肉や魚は十分に。残った食品も再加熱する。ふきんや調理器具は、熱湯や漂白剤を使用して消毒・殺菌する。

主なアレルゲンについて

卵、牛乳、小麦、そば、落花生はアレルギー発症例が多く、5大アレルゲンといわれています。なかでも卵、牛乳、小麦は離乳食から使用できるので3歳頃までにアレルギーが判明することがほとんどです。

与えるときの注意点

- はじめて与える食材は、子どもの体調が良いときに一種類を1さじから与える。
- そばや落花生は、身体が成長してくる3歳以降に与える。
- 食事中や食事後に、口の回りが赤くなったり、かゆそうにしたりと、ふだんと違う反応があれば受診する。

歯と口の健康週間

6月4日から10日までは歯と口の健康週間です。歯と口の健康に対する知識を得ること、歯科疾患の予防のための習慣を身につけること、歯科疾患の早期発見・早期治療を行うことなどを目的としています。園でも歯の大切さを伝えていきたいと思います。

歯科健診は6月11日(水) 10:00~です。

感染症

溶連菌感染症

喉に症状があらわれることが多い感染症。喉が痛くなり、発熱します。なかには、中耳炎や皮膚化膿症を起こすこともあるので注意が必要です。治ったように見えてもしつこい菌なので、抗生物質を服用し、再発や合併症のないようしっかり除菌しましょう。