

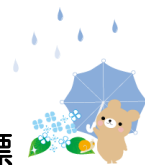
あすなろ

平成22年度 6月号

平成22年6月1日

四天王寺悲田院 通園施設

子どもたちの目標



- 「規則的な生活と元気な体づくり」
- 「意欲的にいろいろなあそびを楽しむ」
- 「自分のことは自分でする」
- 「家族以外の人と過ごすことができ、友達と仲良くできる」
- 「知らない所でもなじむことができる」
- 「気持ちや感性を適切に表現でき、落ち着いて行動できる」
- 「自分の意志を伝え、他人の意志を受け止められる」

6月の予定

- | | |
|--------------------|--------------------|
| 5日(土) おやすみ | 19日(土) おやすみ |
| 8日(火) 運営協議会 | 22日(火) 避難訓練 |
| 10日(木) 眼科検診 13:00~ | 24日(木) 歯科検診 10:30~ |
| 12日(土) おやすみ | 26日(土) おやすみ |



お知らせ

～医務より～

- 眼科検診・歯科検診を予定しております。
集合、開始時間などは各クラスのお便りをご確認ください。当日欠席される方もクラス職員までお知らせください。
- 眼科検診については、13:00~14:30の時間帯で行います。それに伴い、当日の降園時間は通常の30分遅れとなります。降園バスは14:50分に出発となりますので、バスのお迎えの時間にお気をつけください。
- 高齢施設建て替え工事の一環として、通園周辺（1階玄関から2階玄関までの坂道の保育園側と保護者控室前）での配管管理め込み工事を、6/2(水)終日行うことになりました。詳しくは、5/31(月)にお配りしたお知らせをご覧ください。また当日の喫煙については、老人ホーム（黄色の門を出た前のホーム）の喫煙場所をご利用ください。
- 6/4(金)虫歯予防デーの演芸会があります。
10:30 式典 11:00 慰問演芸(漫才・落語・歌謡) 13:00 素人名人会
場所：養護老人ホーム食堂 登園日となっておりますが、ご自由にお越しください。
また当日は来客もあるので駐車場が混雑する可能性もありますが、通園保護者用駐車場は通常通りご使用ください。満車の場合は通園事務所までご連絡いただければ、ご案内いたします。
- 4月の運営協議会にて、1階玄関にも意見箱を置いてほしいとのご意見がありましたので、『ご意見箱』を1階玄関にも設置いたしました。
- 6月15日(火)10:00~11:00に、松原私立青い鳥保育園から園長先生、主任先生の2名が施設内を見学されますので、ご了承ください。
- 実習生が来ます。よろしくお祈いします。
5/31 ~ 7/2 3名 四天王寺大学(社会福祉士) 保育に入ります
6/28 ~ 7/2 1名 四天王寺大学(介護体験) 保育に入ります
- 2F 職員室廊下側の掲示板を整理しました。



今月のおはなし『はなし いろいろ。』



『食中毒に気をつけよう!』

管理栄養士 渡邊菜央美

今回は、夏場に危険な食中毒についてお話したいと思います。

食中毒には、微生物性、自然毒、化学性、その他（アレルギー様）のものがあります。よく発生する食中毒の多くは、微生物性で、細菌性とウイルス性に分かれます。

主に発生する細菌性食中毒菌には、カンピロバクター、サルモネラ、黄色ブドウ球菌等が、ウイルス性のものには、みなさんがご存じのノロウイルスがあります。

では、食中毒菌にはどのような特徴があるのでしょうか？



●カンピロバクター

あまり馴染みのない名前ですが、発生件数が最も多い食中毒菌です。鶏、豚、牛、鳩などの腸に存在していますが、鶏の保菌率が最も高く、**加熱不足が原因**で食中毒を起こします。また、カンピロバクターは少ない菌でも食中毒を起こし、潜伏期間が他の菌よりも2日～7日と長い（他の細菌は主に24時間ぐらいで発症するものが多い）という特徴があります。

●サルモネラ

サルモネラ菌は、卵や鶏肉など肉類が主な原因食品となります。平成11年以降年々減少傾向となっています。

●ノロウイルス

夏場ではなく12月からの冬場に多い食中毒です。人が唯一の感受性動物で、全国患者数1位、件数2位と発症例が多いです。ノロウイルスは、食中毒ではなく、**嘔吐物・糞便による人から人への感染力が強い**ため、患者数が多くなります。少ない菌で感染し数日で回復します。

細菌類の多くは、食品の中心部を75度1分以上の加熱（ノロウイルスの場合は85度1分以上の加熱）で、死滅するため、**加熱を十分に行うことが食中毒の予防につながります。**

また、生の肉、魚を触った手で、加熱せずに食べる食品（野菜）に触れると二次汚染となり、食中毒の原因となるため、注意が必要です。

最後に食中毒予防の為に最も必要なことは、しっかりと**手洗い**をする事です。昨年は新型インフルエンザの影響もあり、手洗いをきちんとする方が多かったため、食中毒件数が前年より約30%も少なくなっています。

手洗い方法は今月の給食だよりも載せているので、正しい手洗いをして、食中毒を予防していきましょう♪

