



5月初旬から、梅雨入りする地域があり、大阪でも良く雨が降っていますね。
早いもので季節は初夏に移行しています。梅雨に入ると頭痛や喘息など、
また、食中毒もおこりやすくなります。ご家庭では日々の家族の健康に
一層ご留意下さいね。コロナウィルスも心配です。
ワクチン接種が進んでいますから、新しい情報など、みんなで共有できるよう、
保育園でもおしらせしていきます。引き続き、感染予防に努めながら
園児の皆さんが楽しく元気に保育園で過ごせるようみんなで頑張っていきましょう。



今月の保健行事



6月9日(水)

* 身体計測(全園児)

* 検尿未提者 提出日

(3.4.5 歳児で前回未提出者対象)

個別に 6/8 にお知らせします。

6月17日(木)

* 内科検診(全園児) 14:00~

御池台あかざわ小児科 片桐医師

健康面での不安などあれば事前に

担任または看護師にお知らせください。



6月4日は
虫歯予防デー

脳の働きが
活発になります

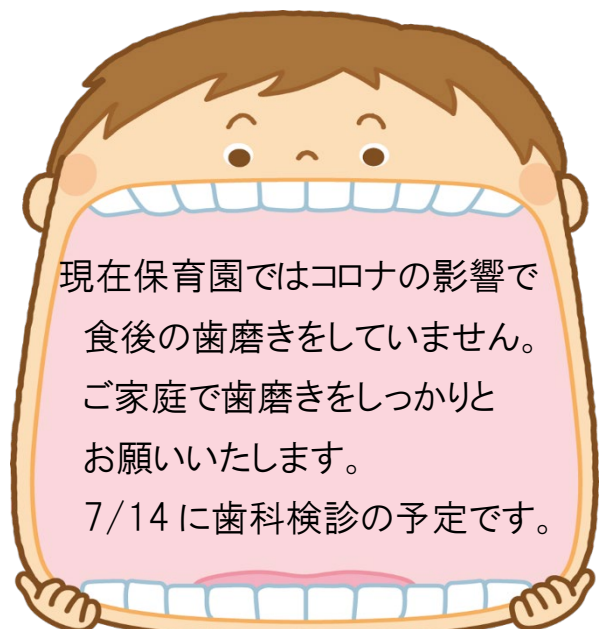
かむことは大セリ

あごの骨や
筋肉の成長を
助けます

だ液の分泌が
盛んになり、
消化を助けます

歯肉に刺激が伝わり、
歯を支えている骨や組織が
丈夫になります

だ液の分泌により、
食べかすが歯に付くのを
防ぎます



現在保育園ではコロナの影響で
食後の歯磨きをしていません。
ご家庭で歯磨きをしっかりと
お願いいたします。

7/14に歯科検診の予定です。

湿気と気温が急上昇しています。食品が傷みやすいこの時期は・・・！

食中毒を予防しよう

食中毒が発生しやすくなっています。子どもたちの健康を守るためにも、この時期はご家庭でも、いつもより衛生的に過ごすように心がけてください。

予防のポイント

- 1 新鮮な食材を使う。調理してから時間がたったものは食べない
- 2 魚や肉は十分に火を通す
- 3 賞味期限や冷蔵庫を過信しない
- 4 まな板や包丁などはまめに熱湯消毒や漂白剤で殺菌する
- 5 調理前や食事の前、トイレの後にはせっけんで手指を洗う
- 6 手指に傷がある場合はブドウ球菌に感染しやすいので注意する



食中毒の原因と症状



原因菌	感染経路	症状
サルモネラ菌	レバーや刺身、ハム、ソーセージなど	腹痛、下痢、発熱 など
腸管出血性大腸菌 [O-157、O-111、 O-26、O-128 など]	井戸水、生野菜、牛などの生肉	激しい腹痛、血便、水のように激しい下痢便、けいれん など
ブドウ球菌	手指に傷がある状態での調理	激しい腹痛、下痢、おう吐など
ボツリヌス菌	ハチミツなど (1歳までは与えない)	おう吐、下痢、呼吸困難など

食中毒の原因となる病原体はこのほかにもありますが、特に腸管出血性大腸菌には注意が必要。おう吐を繰り返すときや、激しくおなかを痛がるときはすぐに病院へ急ぎましょう！

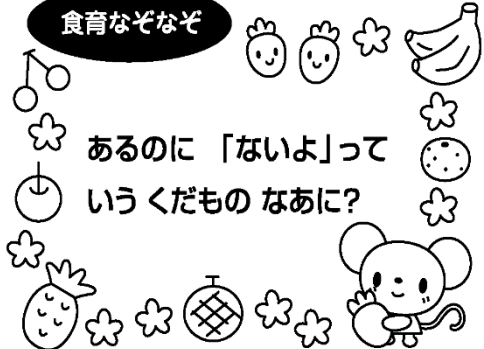


堺市では過去の O-157 集団食中毒が起きたことを教訓に提供する給食にはすべて加熱処理がしてあります。いっちゃん保育園の調理スタッフ、保育職員は定期の検便実施をしています。配膳前の机の消毒や食事前の子どもの手洗いもしっかりと行っています。食中毒防止の努力を毎日続けています。

食べ物クイズ わかるかな？

NO.1

食育なぞなぞ



あるのに「ないよ」って
いうくだもの なあに？

NO.2



食育なぞなぞ

すずを リンリンリンリン
リンと 5つ ならす くだ
もの なあに？

NO.6



たまごでつくる「め
だま」って なあに？

答 梨 りんご めだまやき