

「食中毒」に気をつけて!

夏は細菌による食中毒が多くなる季節です。特に乳幼児は細菌に対する抵抗力が弱いため、食中毒になると大人よりも症状が重くなりやすいです。正しい知識を身に付け、子どもを食中毒から守りましょう。



<家庭でできる食中毒予防の6つのポイント> ※どのポイントでもこまめな手洗いを忘れずに!

①食品の購入

- 消費期限をチェックする

②家庭での保存

- すぐに冷蔵庫へ!肉、魚は汁が漏れないよう包む
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下にキープする

③下準備

- 冷凍した食品の解凍は、冷蔵庫や電子レンジで
- 野菜はよく洗い、調理前の肉や魚は他の食材から離す

④調理

- 加熱の目安は中心部分が75℃以上で1分以上
- 電子レンジでの加熱は均一に熱が伝わるように

⑤食事

- 長時間室温に放置せず、盛り付けは清潔な器具、食器で

⑥残った食品

- 少しでも怪しいと思ったら思い切って捨てる
- 温めなおすときも十分に加熱(75℃以上)

ハチミツは1歳を過ぎてから

1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べると乳児ボツリヌス症という食中毒にかかることがあります。

原因であるボツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱や調理では死滅しません。

命にかかわることもある食中毒なので、赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの食べ物・飲み物などを与えないようにしましょう。

毒を持つ植物などの誤食に注意!

今年4月、イヌサフラン(有毒)をギョウジャニンニク(食用で無毒)と誤って食べたことで、食中毒により2人が死亡する事例がありました。他にもニラ(食用)とスイセン(有毒)を間違えるなど、毒を持つ植物やきのこなどの誤食による食中毒事件は、全国で起こっています。

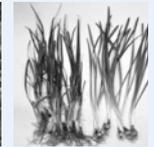
「絶対に毒がない植物」と判断できないものは、採らない、食べないことを徹底しましょう。



ギョウジャニンニクの葉(食用)



イヌサフランの葉(有毒)



左:ニラ
右:スイセン

参考:厚生労働省HP「食中毒」

圏子ども家庭センター 母子保健係 TEL558-8670 FAX 554-6101

草津警察署安全伝言板

第2回滋賀県警察官募集

第1次試験日 9月22日(日)

◆受験資格

警察官A 平成元(1989)年4月2日以降に生まれた人で、大学を卒業または令和7年3月31日までに卒業する見込みの人

警察官B 平成元(1989)年4月2日から平成19(2007)年4月1日までに生まれた人で、上記警察官A区分の学歴に該当しない人

◆申込受付期間

8月1日(休)9時から8月31日(土)17時まで

◆申込み方法

インターネット(県警ホームページ「しがネット受付」)

※天災その他の不可抗力により、試験の日時、場所などを変更することがあります。最新の情報は県警ホームページでご確認ください



圏草津警察署 TEL563-0110(代表)

Next! 栗東っ子

72 自ら学びに向かえる子どもの育成

葉山小学校

今年、本校では、『自分らしさを発揮し、自ら学びに向かえる子どもの育成～子どもが心を動かし生き生きと学べる授業の工夫～』を校内研究の主題とし、本市がめざす非認知能力の育成と関連づけて研究を進めています。「非認知能力」とは、自分を大切にしながら高めようとしたり、自分の感情をコントロールすることやがまん強さ、他者を大切にしながらつなぐ力など、確かな学びを下支えする力です。

授業の中で学習のめあてを達成するために、「非認知能力」を子ども自身が意識できるように、指導者が直接的・間接的に意識づけさせることを校内研究の柱として継続的に行っています。子どもたちが自分らしさを発揮しながら生き生きと輝いていける授業環境を整え、自ら学びに向かえるように、取組を進めています。



圏学校教育課 TEL551-0130 FAX 551-0149