令和５年８月号

摂津ポッポせんりおか保育園

夏の日差しが照りつき、夏本番ですね。夏バテ防止に水分補給と３食の食事をしっかり摂りましょう。

また、この季節には食中毒にも気を付けましょう。高温多湿な時期から夏場にかけては細菌性の食中毒が発生しやすくなります。新型コロナウイルスもまた感染拡大しています。普段からの衛生に気を付けましょう。

～食中毒を起こす、さまざまな菌～

★腸管出血性大腸菌 O157

感染力が強く、少量の菌で感染します。溶血症尿毒症症候群(HUS)を引き起こすこともあります。主な原因食品は食肉や井戸水です。

★サルモネラ食中毒

自然界に広く分布しており、身近な家畜やペットも菌を保有しています。低温や乾燥に強く、熱には弱いのでよく火を通すことが大事です。

主な原因食品は卵や食肉です。

★腸炎ビブリオ食中毒

海水や海中の泥に潜み夏に集中発生します。熱に弱く、高温・低温になると増殖が鈍くなります。塩水が好きで、真水には弱いので、よく洗ってしっかり火を通しましょう。主な原因食品は魚介類です。

～7月食育活動～

●たんぽぽ組とすみれ組はとうもろこしを見て触れました。最初はなんだろうとじっと見ていましたが、その後たくさん触れていました。皮がむけた時には、みんなとても喜んでいました。

●さくら・ゆり組、ばら組は夏バテの話をしました。夏バテという単語にあまり馴染みがない子ども達には少し難しい内容でしたが、夏バテをしないように、みんなしっかりと聞いていました。

●ばら組はとうもろこしの皮むきもしました。１人１本皮をむき、みんな上手に楽しそうに皮をむいていました。皮をむいてくれたとうもろこしは、おやつに提供しました。みんな美味しそうに食べていました。

東山、木村記