



雨の日が多い季節になりました。

こがもでは、発熱・咳・鼻水のお子様が来室されております。また、近隣の園では咽頭結膜熱が流行している所もあります。咽頭結膜熱(プール熱)は、アデノウイルスが原因の夏風邪です。高熱や喉の腫れ、目の充血が主な症状ですが、目が赤くならないこともあります。検査をして咽頭結膜熱と診断されたお子様は、職員が個別に対応しますので、早めにご連絡いただくと助かります。

ジメジメとしたお天気ですが、紫陽花やカエルさんを飾って、明るく楽しい雰囲気にしております。どうぞご利用ください。



感染予防を心がけ、毎日必ず実施しています。

- マスク着用
- 毎朝検温
- 手洗いうがい
- 室内をこまめにふきとり消毒
- おもちゃの消毒
- 鼻水をふきとる時など
グローブ着用

梅雨の時期は要注意「食中毒」

気温や湿度が高くなる6月～8月は秋から冬に検出されるノロウイルスなどの「ウイルス性食中毒」と異なり、「細菌性食中毒」が増えます。主な症状は嘔吐・水溶性下痢・腹痛・発熱など。重症化することもあり、早めに受診しましょう。

★主な細菌

・カンピロバクター、O-157

加熱不良の肉類からの感染が中心で乳幼児～若年層に多い。

・サルモネラ

食肉に加え、卵が原因。卵かけご飯なども原因になるケースもあります。

・黄色ブドウ球菌

比較的高い食塩濃度でも増殖するため、夏の漬物やおにぎりも注意が必要です。



●予防の3原則

① **つけない**—原因菌が手指や調理器具を介して食品に付着することがあります。こまめな手洗いや器具を使用するごとに洗い殺菌するようにします。

② **増やさない**—食品の保存は冷蔵は10℃以下、冷凍は-15℃以下を目安に保存します。調理された食品は早めに食べ、長時間の放置はしないようにしましょう。

③ **やっつける**—ほとんどの細菌は熱に弱いので食品の中心部まで十分に加熱します。(75℃以上、1分以上が目安)

●食品の工夫でできる食中毒対策

ショウガ、ワサビなどの薬味野菜の辛味成分や、ネギ、ニンニク、タマネギには殺菌作用があります。

6月のうた びよんびよんかえる

作詞・作曲：不詳

びよんびよんかえる
とぶのがじょうず
あぜみちこみち びよんびよんびよん

ガアガアかえる
おうたがじょうず
りょうてをついて ガアガアガア

スイスイかえる
およぎがじょうず
りょうあしそろえて スイススイ



来月七夕に向けて、短冊やお飾りを
お子様達と一緒に製作中です。