

二島小学校

放課後児童クラブだより

平成29年 10月号

No. 101 二島小学校放課後児童クラブ

担当 土森 朱美
森崎 智大

TEL 072-883-0122



涼しい秋風に高く澄んだ空、気持ちの良い季節となってまいりました。力いっぱい頑張った運動会。当日までとても楽しみにしている姿がみられました。室内ではダンスや体操の練習をしたり、戸外では、かけっこやリレーをして本番ではこうしようと話していたり、運動会への期待感が感じられました。また、草むらにトカゲやバッタをたくさん見つけて、何匹も捕まえては友だちと一緒に、楽しそうに話しながら観察をしていましたよ。

★10月の目標★

- ・集中して話を聞けるようになろう
- ・たくさん本を読もう

☆大切な話しをしている時に、よそ見やおしゃべりをしている子どもの姿が多数見られます。話しをしている人の顔をしっかりと見て、集中した態度で話を聞けるようになってほしいと思います。

☆気候も良くなり、色々な事に挑戦できる季節になりました。子ども達には、ぜひじっくりと本を読み、物語の世界観を楽しむ中で言葉や文章力を学び、想像力を広げてほしいと思います。



～10月の活動予定～



10月17日(火) 避難訓練【火事】

壁面製作(自由参加)

★10月4日(水)の運動会予備日は、給食がありません。参加される

場合はお弁当・水筒を忘れないよう、お願いします。

★10月生れのお友だち★

★まえだ	はるとくん	★せき	ひなたさん
★そのだ	あおいさん	★たかだ	はるきくん
★たひら	しおんくん	★やすなが	いぶきくん
★しばやま	このみさん	★まつうら	ともきくん
★おかほな	みゆうさん	★かわせ	らむさん

おたんじょうびおめでとう!

<お知らせ>

- ・10月30日(月)日曜参観の代休の日は8時30分から18時までの活動です。参加される場合は、お弁当や水筒、宿題(勉強道具)を忘れないよう、お願いします。



9月 4日（月） キラッと！門真清掃活動

周囲の清掃活動を行いました。刈り取られた後の雑草や細かなゴミを拾うため、軍手とゴミ袋を手に動き出しました。

張り切って、集めたおかげで大きく膨らんだゴミ袋が山積みになりました。



9月 13日（水） 避難訓練（地震）



地震時の避難訓練をしました。落ちてくるガラス片等から身を守るために机の下やビニールシートなどを被って、素早く身を隠すことが出来ていました。お友だち同士でも隠れるように声を掛けあい、戸外への避難時でも押し合ったりせず素早く行動することが出来ました。次回は火災に対する訓練を行う予定です。

9月 20日（水） 8・9月生まれ誕生会

8・9月生まれの誕生会の手作りおやつは、子ども達の大好きなたこせんべいでした。「ソースいっぱいかけて！」「青のりは少しな」などの注文に答えながら、順番に作っていきました。ジュースのおかわりをしたり、プレゼントにもらったメモ帳を見せあったりしながら楽しい時間を過ごすことができました。



秋の食中毒予防



☆気温が下がってきて食欲の秋を迎えますが、油断大敵です。



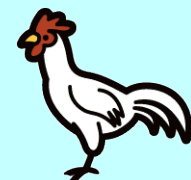
意外と多い秋の食中毒

食中毒の場合、微生物に汚染されたものを避けなければならないと考えるのは当然です。また、加熱調理をすれば大丈夫という気がします。しかし、例外の一つが黄色ブドウ球菌による食中毒です。黄色ブドウ球菌は、食品についていることもありますが、人の鼻腔に常在していることがある菌です。花粉症の人では、その割合が高くなります。アトピー性皮膚炎の人では、原因とはいいませんが、かきむしって過去に出血した部位に常在している事が高い菌です。細菌の培地上の集落が黄色に見える事が多いので黄色、染色して見るとブドウの房のように見えるので合わせて黄色ブドウ球菌と呼び、この菌の特徴としては以下ようになります。



- 出血した部位に付きやすい ●化膿性炎を起こす ●菌自体は熱で死滅するが毒素は残る
- 他の菌の増殖を抑える程度の塩分があると増殖し易い ●耐熱性の毒素を産生する
- 毒素のために嘔吐や下痢を起こす

カンピロバクター食中毒は鶏肉が原因 十分な加熱で食中毒予防



カンピロバクターは、主に動物にいる細菌で鶏肉に多い事が分かっています。鶏肉の加熱不十分や生食によりカンピロバクター食中毒は発生します。細菌性の食中毒であり、他の細菌同様に、高温・多湿の環境を好み、夏場にカンピロバクター食中毒の発生件数も多いです。カンピロバクター食中毒を予防する為には、食品の十分な加熱、生の鶏肉などの汚染物質に生食用の食品を接触させない事が有効です。

カンピロバクター食中毒の予防方法

カンピロバクターは食材のなかでは鶏肉や牛レバーから最も高率に検出されるので、生あるいは加熱不十分の鶏肉や内臓肉を食べることはひかえるべきです。カンピロバクターは熱や乾燥に弱いので、調理器具は使用後によく洗浄し、熱湯消毒して乾燥が非常に重要です。また、食肉からサラダなどへの二次汚染を防ぐために、生肉を扱う調理器具と調理後の料理を扱う器具は区別すること、生肉を扱ったあとは手指を十分に洗浄することも重要です。

また、カンピロバクター食中毒の予防では冷蔵庫内で、生の食肉と他の食品との接触を避けることも重要です。未殺菌の飲料水を飲まないこと、小児ではイヌやネコなどの保菌動物への接触で感染することもあるので、便などに触らないなどの注意が必要です。

カンピロバクター食中毒の予防のポイント

- ①食肉などを冷蔵庫で保存する時は、他の食品と分ける。
- ②食肉などは十分に加熱する。
- ③飲料水は、煮沸するなど、完全に滅菌してから飲む。
- ④調理の際は、必ず手を洗う。

