



ほけんだより 5月

令和3年5月21日(金)

5月は1年の中で一番過ごしやすい時期ですが、今年は例年より20日も早く梅雨に入ってしまった。梅雨に入ると同時に、ジメジメ・ムシムシの季節到来で、湿度も高い日が多く、まだ体が暑さに慣れていないうえに、湿度が高いと汗も蒸発できず、熱中症の危険度が高くなります。園も暑さ指数を測りながら、こどもたちのこまめな水分補給を行い熱中症対策に取り組んでいきます。

みそらこども園感染症情報
4月1日～30日
RSウイルス感染症 1名
嘔吐や下痢の症状 24名

歯科検診のお知らせ
6/10(木)9時より、みそらこども園にて、歯科検診を行います。
当日は8時45分までの登園をお願いします。

つきぐみの保護者のみなさんへ

本日、日田市より、麻疹(はしか)・風疹の2期の予防接種についてのお手紙を配布していますので、確認して下さい。また、就学前1年間(令和4年3月31日まで)に必ず、2期の接種を受けて頂けるようお願いします。それ以降の接種は有料になります。

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
ポツリヌス菌	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時はすぐに病院へ急ぎましょう!

