

# 子育て広場

梅雨がはじまり、雨の日が増えてきましたね。今回は、気温・湿度が高くジメジメするこれからの時期に注意してほしい食中毒予防についてご紹介します。

## 食中毒の原因

これからの時期、食中毒の主な原因になるのは細菌です。気温や湿度などの条件がそろそろ梅雨から夏にかけて増殖が活発になります。食肉に付着しやすい「病原性大腸菌(O-157)」や「カンピロバクター」、卵に付着しやすい「サルモネラ」等の発生件数が多くなっています。家庭でも発生し下痢、嘔吐、腹痛等の症状がでます。



## 予防の三原則

食中毒菌を **つけない・増やさない・やっつける**

### つけない

- 調理前は、せっけんで丁寧に手を洗いましょう。
- 包丁やまな板などの調理器具は、食材を扱うごとに洗剤で洗いましょう。
- 魚や肉の汁がほかの食品につかないよう注意しましょう。

### 増やさない

- 調理後は、すぐに食べるか低温で保存しましょう。
- 冷蔵庫内に食材を詰め込みすぎないようにしましょう。
- 生鮮食品を買うときは、保冷バック等を活用しましょう。

### やっつける

- しっかり加熱して食べましょう。
- 使用した調理器具、布巾類は熱湯や台所用殺菌剤等で消毒しましょう。



以上のことに気をつけて過ごしてくださいね！

☎ 教育委員会事務局子育て支援係 ☎ 0240(34)0252

# 浪江認定こども園(仮称)の建設が進んでいます

～平成30年4月開園～

町では、帰町した子どもたちが安心して遊び・学べる教育環境を整えるために「浪江認定こども園(仮称)」の整備を進めています。  
写真は、現在の建設状況です。



全 景



骨組み完成



壁施工中

☎ 教育委員会事務局子育て支援係 ☎ 0240(34)0252