





いよいよ夏本番ですね!この時期は熱中症に注意が必要です。気温や湿度が高いと、じっとしている だけでも汗をかき、体力を消耗しやすくなります。また、乳幼児は大人に比べて体温調整機能が十分に 発達していないため、こまめな水分補給はもちろん、涼しい環境で十分な休息・睡眠をとることが大切 です。丈夫な体をつくり、この夏を元気に過ごしましょう!



## 夏は食中毒に

### 要注意!

食中毒とは、食中毒を引き起こす細菌やウイル ス、有毒な物質がついた食べ物を食べることで 起こる健康障害です。症状としては腹痛、嘔吐、 下痢などがあります。原因によって症状や食べて から発症するまでの時間は様々です。

細菌による食中毒にかかる人が多くなるのは、 気温が高く細菌が育ちやすい6月から9月頃で、 まさに今の時期です。ちなみにウイルスによる 食中毒は冬に流行します。

特に乳幼児期の子どもたちは抵抗力が弱いの で、食中毒などの感染症から守るためにご家庭で も食中毒予防に十分注意することが大切です。

# **炒 8月4日は響の日**



上の箸は鉛筆のように 親指・人差し指・中指「 で持ち、薬指と小指は 軽く曲げます。

下の箸は親指と薬指 で支えます。 箸の間に中指が入る ようにし、箸の先を そろえます。

#### 食中毒予防の3原則

# つけない

手についた細菌が食べ物や調理器具に付着しま す。石けんを使い、丁寧に手を洗いましょう。

## 増やさない

調理後に長時間放置すると、細菌が繁殖しやす くなります。出来た料理は早めに食べましょう。 10℃以下では増殖がゆっくりとなり、-15℃以 下では増殖が停止するので、低温で保存するこ とが大切です。



#### ⚠ やっつける

ほとんどの細菌は加熱によって死滅します。 調理の時は食材の中心部を 75℃ 1 分以上加熱 することが目安です。



自分でボタンがけができるなど手首の回転が出来る ようになり、スプーンやフォークを「親指」「人差し指」 「中指」でつまむように持つ『3点持ち』が出来たら、 徐々に箸を試してみてはいかがでしょうか。

すぐに上手にできなくても、励ましたり褒めたりしな がら楽しい雰囲気の中で行えると いいですね。

千代田区は環境モデル都市に選定されています。 CO2 排出量の削減を目指し、身近なエコ活動への参加に ご協力をお願いいたします。

