

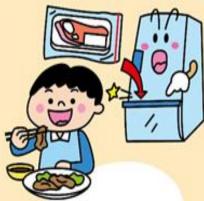
2025年 6月号 甲斐市立竜王東小学校

食中季予防の三原則



資節番とは、細菌やウイルスなどの智養な物質がついた食べ物を食べて、下痢や腹痛、吐き気、発熱などの症状が起こる病気のことです。 原因物質や症状はさまざまで、1年を選して発生していますが、質場は特に細菌による食節毒が多くなります。時に常に関わる場合もありますので、「食節毒等防」の管原則」を等り、等防に努めることが失切です。

- ●手をきれいに残う。
- ●加熱しないで食べるもの (笙 野菜など) から取り扱う。
- ●野菜や集物は流水で洗う。
- ●**笙**の胬や驚がほかの食べ<mark>物とくっつかないようにする</mark>



- ●すぐに食べない場合は、冷蔵庫 れいとうこ や冷凍庫で保管する。
- ●生ものや作った料理は、できる だけ早く食べる。



- ●加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと火を通す。
- ●生の肉や魚を切った包丁・まな板はきれいに洗い、塩素系ではする。 この剤や熱湯で消毒をする。

食べること=生きること ~ 6月は「食育月間」です! 日々の食べることを見直してみませんか?

今在世金育本心だろう?

平成17 (2005) 発に成立・施行された後着基本法では、後着を「生きる主での基本」とし、「知音、徳育及び体育の基礎となるべきもの」と位置付けています。後や健康に関する情報があふれ返る能学、予どもたちが歪しい知識に基づいて習ら判断・実践し、健康で豊かな毎日を送れるようになることがとても重要です。そのためには、さまざまな経験を通じて、後に関する知識や選択する対象を身につけていく必要があります。6月は「後、育月間」、日々の「後べること」について、あらためて考えてみませんか?

ご家庭では、どれくらい実践できていますか?



