



食中毒に注意しよう

夏季を迎えるこれからの時期、細菌による食中毒が発生しやすくなります。その中でも発生件数が多かったり、幼児の重症化事例が発生して問題になっているのが、「カンピロバクター」と「腸管出血性大腸菌(O157、O111など)」による食中毒です。

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌のどちらも、少量で感染します。菌が体内に入ると2日～7日で発熱や腹痛、下痢、吐き気などの症状が現れます。腸管出血性大腸菌の場合は、さらに血便や嘔吐など症状が現れます。特に抵抗力の弱い子どもや妊婦、高齢者は重い症状になりやすく注意が必要です。

食中毒を予防する「つけない」「増やさない」「やっつける」

家庭でも、食材を買う時から、保存、下準備、調理、そして食べる時まで細菌やウイルスを「つけない」「増やさない」「やっつける」ことを実践することが大切です。

①食材を買うとき

- ・消費期限を確認する。
- ・肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う。
- ・肉や魚などは知るが他の食品に付かないようにそれぞれに分けてビニール袋に入れる。
- ・保冷バッグやドライアイス等を活用する。
- ・寄り道をしないで、すぐに帰る。

②家庭での保存

- ・帰ったら生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ保管する。
- ・肉や魚は汁が漏れないように包んで保存する。
- ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ。

③下準備

- ・調理の前に石けんで手を洗う。
- ・野菜などの食材を流水できれいに洗う。
- ・生肉や魚は、生で食べるものから離す。
- ・生肉や魚は、卵を触ったら手を洗う。
- ・生肉や魚を切ったまな板や包丁は必ず洗って熱湯消毒する。

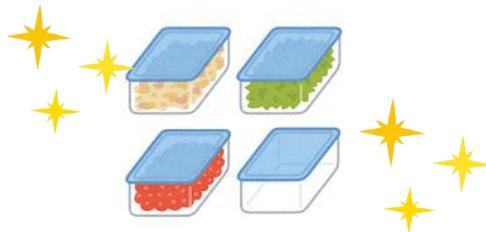


④調理

- ・肉や魚は十分に加熱。中心部分の温度が75℃で一分間が目安。

⑤食事

- ・食べる前に手を洗う。
- ・作った料理は、長時間、室温で放置しない。



⑥残った食品

- ・作業前に石けんで手を洗う。
- ・清潔な容器に保存。
- ・保存してから時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる。
- ・温め直すときは十分に加熱。

病後児保育室のご案内

病後児保育室とは・・・

お子さんが入院治療などの必要はないけれど、集団保育をするにはちょっと心配な病気の回復期にあり、保護者が仕事などの都合で家庭での見守りができない時に利用できる保育所です。

ご飯や水分がしっかり
摂れるように、気を付け
て見てほしい・・・

治療は終わったけど、
保育園に行かせるの
は、不安だな・・・

元気な子ども達と
混じって遊んでも
大丈夫かな？



そんなときは、病後児保育室へご連絡ください！！

利用できる方：以下の要件をすべて満たしている方

- ・稲美町にお住まい、もしくは、稲美町の保育所・幼稚園・小学校に通う園児・児童。
- ・1歳から小学3年生までの小児。
- ・年齢相応のワクチン接種が済んでいる方。（原則）
- ・通常の外来で治療可能な、病気の回復期にある状態の児。（発熱37.5度以上、嘔吐や下痢が続いている、喘息発作がおこっているなどの、症状がある場合はお預かりできません。）
- ・事前に医師の診断を受け、連絡票を提出できる方。

病後児保育室の利用時間・料金

平日 8:30～18:00(延長保育はありません)
土・日・祝 休み

保育料 2000円／日(利用時間に関係なく、一律の日額です)
※稲美町在住の、市民税非課税世帯または生活保護受給世帯は減免あり
給食代 300円／日
おやつ代 100円／日

利用の流れ

①利用日の前日までに

- ・予約のご連絡をください。お子様の病状をお伺いし、空き状況を確認させていただきます。
- ・予約が完了しましたら、医療機関を受診し医師に「医師連絡票」を記入してもらってください。
- ・利用日の前日14時までに「医師連絡票」「母子手帳」を持参して来所していただき、病後児保育室の詳しい説明をさせていただきます。

②利用当日

- ・前日に指定された物品を持参して、お子様と来所ください。
- ・お迎えの時に、保育士・看護師からお子様の一日の様子をお伝えします。

☆ ご予約・お問い合わせ ☆

いなみ虹保育園・病後児保育室「レインボー」

住所：兵庫県加古郡稲美町国安1256番地

TEL:079-490-2064(専用電話)

FAX:079-490-6682

* 詳しくは「いなみ虹保育園HP」「稲美町HP」をご覧ください。

