

令和7年6月2日
港区立御成門学園
御成門小学校
校長 阿部 俊幸
栄養士 日吉 恵美

梅雨入りが間近になりました。これからは気温と湿度が高くなる日が増えてきます。
天候が不順で人の体力が落ちてくる一方で、食中毒の原因になる細菌にとっては活発に動く条件がそろってきます。いつにも増して食中毒予防を意識しながら、換気や手洗いなどをしっかり継続していきましょう。

梅雨の季節です、食中毒を防ぐためには…

これから9月にかけて、食中毒が毎年多く発生しています。食中毒は細菌やウイルスによって起こりますが、食べ物の中にそうした細菌類が増えていても、味やにおいではわかりません。
細菌の場合は一度食べ物に付着すると、あっという間に増えて食中毒を引き起こします。

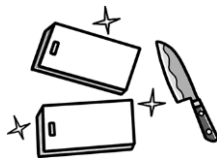
こんなことに
き
気をつけ
ましょう



食事の前、調理の前にはせっけん
でよく手を洗いましょう。



野菜や果物は流水でしっかり洗い
ましょう。カットした野菜や果物は
冷蔵庫で保管しましょう。



生肉や魚を扱ったまな板や包丁で
野菜や果物など火を通さないものを
切ってははいけません。生肉などは
一番最後に切るか、できれば調理器具
を分けて使うようにしましょう。



生のまま食べず、中までしっかり火
を通してから食べるようにしましょう。
調理をしたなら、なるべく
早く食べきりましょう。



ふきん、たわし、スポンジなども、
使った後はすぐに洗剤と流水でよく
洗いましょう。よく乾かして保管し、
定期的に殺菌・消毒をしましょう。

歯と口の健康週間



エレベーターの使用についてお願い

4月19日に「すぐーる」でもお知らせしておりますが、エレベーターでの移動が必要な方以外は、基本的に階段の使用をお願いしております。

御成門小学校には給食ワゴン専用のエレベーターがないため、給食がある日はエレベーター内を消毒し、各教室に給食ワゴンを運んでいます。これはノロウイルスなどの食中毒になる要因を、給食室に入れないための対策です。

11:45～13:30は使用できません。ご協力をお願いします。