

市の木 市の花



ツゲ サツキ

広報えひな

編集・発行
海老名市役所秘書広報課
〒243-04
神奈川県海老名市国分155
☎ (0462) 31-2111

食中毒に気をつけて

雨の日のてるてるぼうず

杉久保小学校3年 古越 千賀

雨の日は、外であそべなくてやだな。
てるてるぼうずを外につるさげる。
雨にあたつてくるくるまわる。
雨にぬれてやぶれそう。
早く、雨をやませてくれるといいな。



洗う習慣を身につけ、調理器具、
料理を作る前、食前には手を

梅雨に役立つ豆知識

◎洗濯物の乾燥

洗いやすすぎにお湯を使うと、洗浄力が強まるだけでなく、洗濯物が乾きやすくなります。

また、脱水機で八分どおり脱水したおむつなどは、早めに取り出して扇風機の風にあてておと早めに乾きます。

どうしても急いで乾かしたい場合は、ドライヤーを使い、半乾きになったところにアイロンかけをすれば、一時間ほどで着られるようになります。

◎ふんとの乾燥
ひと晩で「コップ一杯分の寝汗を吸いとるふんとね、電気やくらう」を利用して乾燥を…
ただし、こたつの中に温氣がこちます。

◎雨の日の温氣予防

家じゅうがじっとりした雨の日は、水は使わずに乾いたぞうきんか、お湯でかたくしほったぞうきんを使って、さき掃除をしてください。

雨が降ったり晴れたりする日には、雨の間は窓を閉めて外の温氣を防ぎ、晴れたらすぐに窓を開けて外の空気を取り入れることで、室内のカビ予防に役立



冷蔵庫の過信は禁物

食中毒は四月ごろから増え始め、六月をさかに増加します。これは、梅雨に入つて気温、湿度が高くなり、食中毒の主な原因となる細菌が繁殖しやすくなためです。

食中毒にかかると、短いもので三十分、長くて一日の潜伏期で吐き気、腹痛、下痢を起こします。重症になると脱水症状や目がさむむなどの神経症状をおこし、死む場合もあります。

☆食中毒予防の三原則
①清潔 洗う習慣を身につけ、調理器具、

今年もまた梅雨の季節が到来しました。梅雨どきは気温、湿度とも上昇して、うつとうつしい日々が続き、とかく体調を崩しがち、食中毒が多発するのもこの時期です。健康に気をつけて暮らす毎日を過ごしてください。

切です。しかし、冷蔵庫は短期間の保存場所にすぎませんので、「冷蔵庫に入れさえすれば絶対安心!」といった過信は禁物です。どんな鮮度のよい食品でも時間の経過とともに、品質が低下し、細菌数も増加します。

冷蔵庫は○冷えの流れを妨げるものを持たないでください。例えはまな板などは野菜用と魚用を別々に用意して、使い終わったら天日で乾燥させるなど衛生面に気を配ってください。

もちろん、新鮮で衛生的な材料選びは大切です。特にサラダ、ちくわ、かまぼこ、ハム、ソーセージ、肉類、生魚などは梅雨どきに気をつけたい食品です。

食品はよく熱を通して、保存する際は冷蔵、冷凍することが大切です。

○ドアの開閉は少なく手早く行う、などの注意が必要です。

②加工して、食べるまでの時間を少なにする工夫が必要です。

入手した材料は堅めに調理、加工して、食べるまでの時間を

少なにする工夫が必要です。



