



令和2年6月1日
ときわ平保育園
看護師 片野 裕美

先月は真夏のような暑さが続く日もありましたね。熱中症なども心配になってくる時期と同時に現在も新型コロナウイルスの感染は少なからず続いており、まだまだ油断は禁物です。そんな中、紫陽花のつぼみも膨らみ、まもなく梅雨の季節がやってきます。植物の生長には欠かせない雨。6月はみんなの笑顔が見れる事、楽しみにしていますね。

尿検査をおこないます！

〈腎臓の病気や糖尿病をしらべます〉

- ・容器配布日：6月15日（月）
- ・容器提出日：6月17日（水）



- *年中、年長児対象です。
- *17日の朝一番の尿を提出してください。



6月の感染症状況

5月の感染症の報告はありませんでしたが、発熱等の報告がありました。現在は落ち着いています。

保育園も6月からの再開予定ですがまだまだ油断は出来ない状態です。ご自宅での体調管理をしっかりし、バランスの良い食生活を心がけて元気な姿で登園してきて下さいね。

また、梅雨の時期は雨の日も多くじめじめとしたり、肌寒かったりもしますが、晴れると蒸し暑くなったりして寒暖の差が激しくなります。なので、衣服の調節に心がけながら、梅雨の時期を快適に過ごせるようにしましょう。

油断禁物！新型コロナウイルス

新型コロナウイルスも全国的に大流行していましたが大分終息にむかってきました。千葉県も1月以降感染が報告されていましたが、5月に入ってから感染者が出ない日もありました。ただ、ここで油断をすると再び感染者が出る可能性があります。まだまだ完全に落ち着くまでには時間がかかりそうですが引き続き感染予防の為、体調管理をし、手洗い・うがいをし、外出する時はマスクの着用をおねがいします。1人1人氣を付けていきましょう。

歯科検診延期のお知らせ

日時：6月25日（木）9：30～予定しておりました富士見台歯科の岸田先生による、年に1回の歯科検診は9月17日（木）9：30～になりました。

*いちごぐみを含め、全園児対象に行います。

*当日お休みをされた場合は、後日の検診は行いませんのでご了承ください。

♪歯みがき指導 延期のお知らせ

幼児クラスを対象に歯みがき指導を予
コロナウイルスの関係で年中児の食後
着き次第、始めたいと思いますので歯
お願いします。



梅雨入りです。快適に過ごすために…

- ☆いつも皮膚は清潔に保ちましょう
- ☆着替えの補充を忘れずに（半袖、薄い長袖、下着など）
- ☆手洗いとうがいを励行しましょう



◆虫よけスプレーの使用について

蚊に刺される子どもでできました。子どもたちの肌への刺激を考え、今年度も虫除け作用のあるハーブ精油（レモングラス・シトロネラ）を使って、自家製の虫よけスプレーを作りたいと思います。外遊び前に使用します。玄関に見本を置いておきますので、おためし下さい。肌にあわない等で使用を控えたい方は遠慮なくお声かけ下さい。

*いちごぐみでは、使用しません。



虫刺されパッチは汗や水に濡れると剥がれやすく、剥がれた際に誤って誤飲の危険がある為、当園での使用はご遠慮下さい。



梅雨の時期は温度、湿度ともに高くなり、ジメジメと不快な日が続きます。この時期に注意したい「カビ・ダニ」対策と食中毒予防、感染症対策について家庭でできることを考えてみましょう。

1. カビ、ダニ対策

アトピー性皮膚炎、喘息の発作原因として最も多いカビとダニ。カビ・ダニともに高温多湿の環境を好みます。

対策のポイントはホコリをためないことと、通気性をよくして湿度や温度を下げることです。

- ・床になるべく物を置かない。
- ・梅雨の合間には、布団を干し、掃除機をかける。
- ・雨が少なくなれば四方の窓を開け通気する。
- ・できれば除湿機、布団乾燥機、洗濯乾燥機などを使用。フィルターや水の受け皿は必ずきれいにしておきましょう。

- ・カビの生えた食品は、食べないようにしましょう。
カビの部分を取り除いて食べることも考えられますが、目で確認できる部分がなくなったに過ぎません。カビの中には健康に悪いものや品質を悪くさせるものがありますので、カビの生えた食品は思い切って捨てましょう。

♪調理中

- ・時計や指輪、アクセサリーは手からはずしましょう。
- ・手にケガをしているときの調理は注意しましょう。
傷口にいる黄色ブドウ球菌が食中毒の原因になります。手袋をしたり、傷が食品に直接触れることのないように十分注意しましょう。

2. 食中毒対策



子どもは抵抗力が弱いため、大人と同じものを食べても子どもだけ発症したり、重症化することがあります。原因となるのは病原性大腸菌、サルモネラ菌、カンピロバクター菌、ノロウイルスなどです。

症状は腹痛、下痢、おう吐、発熱など。症状が出るまで数時間から数日と、原因になる細菌やウイルスによって異なります。

調理作業のポイント

♪調理前～基本は手洗い

- ・食材や食器にさわる前、生肉・魚介類にさわった後や、調理の途中でおむつ交換するなど他の作業をした後は必ず手を洗いましょう。
- ・洗える食材は、しっかりよく洗いましょう。
生のまま食べる野菜や果物はもちろん、魚介類も流水で洗います。
- ・冷凍された食品は、使う分だけを解凍し、解凍したらすぐに調理しましょう。
解凍したけれど使わなかったからまた冷凍しておけば大丈夫…ではありません。一度解凍してしまった食品はなるべく早く使い切ります。
- ・冷凍された食品の解凍は、電子レンジや冷蔵庫の中で行いましょう。水を使う場合は、流水で。常温で解凍したら放置しないようにしましょう。

3. 感染症対策



- ・いつも皮膚は清潔に保ちましょう。
毎日の入浴・洗髪、爪チェックも忘れずに。
- ・着替えをこまめにしましょう
木綿の下着で、常に清潔に。洗濯物はよく乾かして。
- ・手洗いとうがいを励行しましょう
遊んだ後や外出後、食事の前後、トイレの後の手洗いは特に丁寧に。
- ・とびひになりやすい時期です。あせもや湿疹、虫さされからジュクジュクした発疹が増えるようならば、早めに皮膚科を受診しましょう。

とびひ (伝染性膿痂疹)

原因 虫さされやあせも、湿疹などを掻いたところに黄色ブドウ球菌などが感染して起こります。湿度や温度が高くなる時期によく発症します。

とびひの種類 大まかに「水疱性のとびひ」と「痂皮性のとびひ」の2種類があります。水疱性のとびひは、まず水疱ができ、それが破れて「びらん」(水疱が破れた状態のこと)となるのが特徴で、とびひの多くはこのタイプです。痂皮性のとびひは、水疱や膿疱ができたあと、厚いかさぶたになります。

注意点 ジクジクした所の滲出液は細菌を含んでいます。掻いた手で触るとどんどん広がります。抗生剤の飲み薬や軟膏での治療が必要になります。

