

2026年 6月 新宮市 あんしんルーム だより



6月に入り、そろそろ梅雨の季節。
気温が高く、湿度も増して、
じめじめとしてくると、心配なのが食中毒です。

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物について、
からだに入ってしまうことで起きます。

食中毒予防について

細菌による食中毒を予防する3原則

- ・細菌を食べ物に 「つけない」
- ・食べ物についた細菌を 「増やさない」
- ・食べ物や調理器具についた細菌を 「やっつける」

ウイルスによる食中毒を予防する4原則

- ・ウイルスをキッチンに 「持ち込まない」
- ・食べ物や調理器具にウイルスを 「ひろげない」
- ・食べ物にウイルスを 「つけない」
- ・ついてしまったウイルスを加熱して 「やっつける」

あんしんルーム
では、お預かりした
お弁当は、この季節
冷蔵保存して
食中毒予防に努めて
おります。

食中毒を防ぐ6つのポイント

- | | | |
|-------|-------|---|
| ポイント1 | 食品の購入 | ◆消費期限などの表示をチェック。
◆温度管理の必要な食品を購入したら早めに帰る。 |
| ポイント2 | 保存 | ◆冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下へすぐに保存。 |
| ポイント3 | 下準備 | ◆こまめに手洗い包丁やまな板は洗って熱湯をかける。 |
| ポイント4 | 調理 | ◆調理前には手を洗う。食品はよく洗う、加熱は十分に。 |
| ポイント5 | 食事 | ◆食事の前に手を洗う。清潔な器具・食器を使う。 |
| ポイント6 | 残った物 | ◆残った食品はきれいな器具などを使って保存 |

厚生労働省.家庭での食中毒予防より

給食の食器等につい
ては、洗浄殺菌をし
たうえで、清潔な状
況での提供に努めて
おります。

5月利用者の病名

急性上気道炎

風邪

あんしんルームでは、体調の
悪いお子さんが、室内でゆっくり
リラックスして過ごせるよう、
心がけております。

お気に入りのおもちゃをお持ちい
ただくこともできますので、
お気軽にご相談ください♪

利用登録のお願い

ご利用するには登録が必要です。
登録の手順など、詳細については
ホームページをご確認ください。
ホームページの二次元コードはこちら⇒



お問い合わせ先
新宮市病児病後児保育施設[あんしんルーム]
TEL : 0735-29-1313
開設日: 月曜～金曜(土日祝を除く)
時間 : 8:00～18:00