

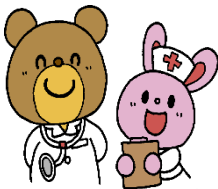


新年度がスタートして、早くも一ヶ月。
子どもたちも大人も新しい環境に慣れてきたころでしょうか？
楽しかったゴールデンウィークも終わり、少し疲れが出てくるころかも知れません。ゆっくりと過ごす時間も大切に、今年度も心も体も元気に過ごしていきましょうね！

病後児保育ってなあに？



病後児保育では、子どもの病気が治りかけているものの完全には回復しておらず、集団保育が困難な子どもをお預かりすることができます。
まだ通常の保育に戻るほど本調子ではないもの、熱や症状は落ち着いてきているといった場合に使用できます。



風邪や胃腸炎、感染症など様々な疾患後の回復期にご利用ができますので、お気軽にお問い合わせください☎

福井県済生会乳児院 福井県済生会病院本館4階 TEL 0776-30-0300

食中毒を防ぐ

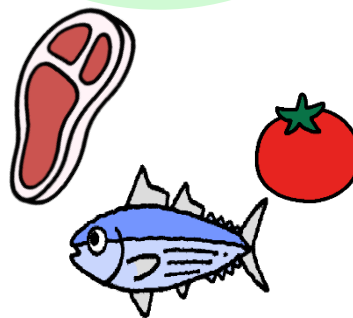
3つのポイント！

気温・湿度が高くなってくると食中毒が増加します。
ご家庭でも、3つのポイントを守って食中毒を防ぎましょう！

すぐに冷蔵庫に入れましょう

食中毒菌は暖かい環境を好み、どんどん増殖します。買ったものや残り物はすぐに冷蔵庫にしまいましょう。

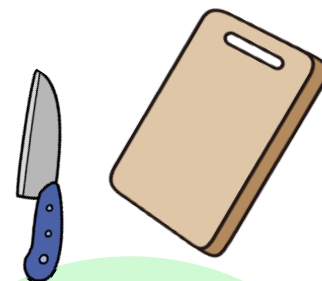
- 買い物から帰ってきたらすぐに冷蔵庫にしまいましょう。
- 残り物はすぐに冷まして冷凍・冷蔵しましょう。



生肉・魚は要注意 ⚠

生ものを触った手や調理器具を介して食中毒菌が広がる場合があります。

- 生ものを扱った調理器具は、洗って熱湯をかけてから他の食材に使用しましょう。
- 調理前後はもちろん、調理中も生ものに触れたらよく手を洗いましょう。



しっかり加熱しましょう

細菌やウイルスを体に入れないために十分に加熱して菌を死滅させましょう。

- 中心の温度が75℃を1分間キープ
- レンジで加熱するときは時々かき混ぜてまんべんなく加熱しましょう。