

二島小学校

放課後児童クラブだより



令和 3年10月号

No. 149 二島小学校放課後児童クラブ

担当 土森 朱美

森崎 智大

TEL 072-883-0122

携帯 080-6851-4752



いつの間にか、季節はすっかり秋模様となってきました。過ごしやすくなってきたこともあり、毎日活発に遊びを楽しんでいる子どもたちです。

猛暑により戸外に出られない間、下級生も楽しむようになった卓球ゲーム。最近では、毎日必ず誰かがゲームをしており、白球が跳ねる軽快な音が室内で響いています。

また、カードゲームの種類が増え、遊ぶ姿がよく見られるようになりました。定番のトランプやウノの他に、指示されたカードを集めて、美味しそうなピザを作る『オーダーピザラ』、同じく指示に従い、素早く人形を取り合う『ぼくちく』など。最近では『犯人は踊る』という、カードの回し方と推理が重要になる、少し変わったゲームをしています。頭を使い、反射神経が養われるカードゲームは、今後も楽しく続けていきたいと思っています。

健康面には十分に気をつけつつ、戸外での活動も増やしていきたいと思っています。

□ 10月生れのお友だち □

★みなみ	ひろきくん	★よこえ	ゆずなさん
★きただ	あおくん	★たまき	りょうすけくん
★ながみ	みくさん		

以上5名のおともだちです

おたんじょうびおめでとう!



★10月の目標★

- ・体を動かして遊ぼう
- ・本を読んで、色々な物語を知ろう

☆段々と涼しくなり、より快適な環境で過ごす事が出来るようになりました。夏に戸外で遊べなかった分、外遊びの際はいっぱい体を動かして楽しんでほしいと思います。

☆漫画を見ている姿はよく見られますが、絵本や文庫本を手取る姿は少なく感じます。漫画は作者の個性的なイラストで、独特な世界観を分かりやすく楽しめます。文庫本は挿絵が少ない分、より想像力が必要になりますが、読み取る力や想像力が身につきます。それぞれ良い所がありますので、漫画や絵本・文庫本も偏りなく読んでほしいと思います。



～10月の活動予定～



10月20日(火) 避難訓練【地震】

壁面飾り製作(自由参加)

★10月11日(月)の運動会代休日は8:30～18:00まで(延長は19:00まで)児童クラブは開設しています。

★10月9日(土)運動会当日、10月13日(水)運動会予備日の二日間は、午後からの登室となります。給食がありませんので登室されるお子様は、お弁当と水筒をお持ち下さい。

※涼しくなりましたので、朝の児童クラブでのお弁当預かりはいたしません。

《お願い》

登校日には毎朝ご家庭にて検温され、学校へお伝えされている事と思いますが、土曜日等朝から児童クラブに来られる日は児童クラブにも連絡が必要となります。ご家庭にて検温して頂き、ノートに日付と結果を記載頂ける様お願い致します。

9月のあそび

卓球



ダンス!



コマ回し



カードゲーム



おてだま



ブロック



ままごと



めんこ作り



いろいろなあそびを楽しみました!

秋の食中毒予防

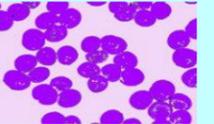


☆気温が下がってきて食欲の秋を迎えますが、油断大敵です。



意外と多い秋の食中毒

食中毒の場合、微生物に汚染されたものを避けなければならないと考えるのは当然です。また、加熱調理をすれば大丈夫という気がします。しかし、例外の一つが黄色ブドウ球菌による食中毒です。黄色ブドウ球菌は、食品についていることもあります。人の鼻腔に常在していることがある菌です。花粉症の人では、その割合が高くなります。アトピー性皮膚炎の人では、原因とはいませんが、かきむしって過去に出血した部位に常在している事が多い菌です。細菌の培地上の集落が黄色に見える事が多いので黄色、染色して見るとブドウの房のように見えるので合わせて黄色ブドウ球菌と呼び、この菌の特徴としては以下ようになります。



- 出血した部位に付きやすい ●化膿性炎を起こす ●菌自体は熱で死滅するが毒素は残る
- 他の菌の増殖を抑える程度の塩分があると増殖し易い ●耐熱性の毒素を産生する
- 毒素のために嘔吐や下痢を起こす



カンピロバクター食中毒は鶏肉が原因 十分な加熱で食中毒予防

カンピロバクターは、主に動物にいる細菌で鶏肉に多い事が分かっています。鶏肉の加熱不十分や生食によりカンピロバクター食中毒は発生します。細菌性の食中毒であり、他の細菌同様に、高温・多湿の環境を好み、夏場にカンピロバクター食中毒の発生件数も多いです。カンピロバクター食中毒を予防する為には、食品の十分な加熱、生の鶏肉などの汚染物質に生食用の食品を接触させない事が有効です。

カンピロバクター食中毒の予防方法

カンピロバクターは食材のなかでは鶏肉や牛レバーから最も高率に検出されるので、生あるいは加熱不十分の鶏肉や内臓肉を食べることはひかえるべきです。カンピロバクターは熱や乾燥に弱いので、調理器具は使用後によく洗浄し、熱湯消毒しての乾燥が非常に重要です。また、食肉からサラダなどへの二次汚染を防ぐために、生肉を扱う調理器具と調理後の料理を扱う器具は区別すること、生肉を扱ったあとは手指を十分に洗浄することも重要です。

また、カンピロバクター食中毒の予防では冷蔵庫内で、生の食肉と他の食品との接触を避けることも重要です。未殺菌の飲料水を飲まないこと、小児ではイヌやネコなどの保菌動物への接触で感染することもあるので、便などに触らないなどの注意が必要です。

食中毒の予防のポイント

食中毒菌を『付けない、増やさない、やっつける』

- ①細菌を付けない 手と調理器具はいつも清潔に!
- ②細菌を増やさない 食品はすぐに冷却! 残り物は放置しない!
- ③細菌をやっつける しっかり加熱! 中まで加熱!

食中毒の予防は「清潔」で「衛生的」なことが大切なのです。

食中毒は簡単で基本的な予防方法をきちんと守れば、防ぐことができます!

参考『家庭での食中毒予防』(厚生労働省)



10月27日～11月9日は『読書週間』

どくしょしゅうかん 読書週間とは、「本に親しみ、楽しもう!」という一週間です。

えみ 絵を見たり、じぶん 自分で読んだり、せんせい 先生やおうちの人に読んでもらったり...

みちか 身近にある本に触れて、ほん 本の世界を楽しんでみよう!

また、じぶん 自分が好きな本を紹介してみたり、おとも 友だちが好きな本を教えて

もらったりして、ほん 本について話してみましよう。

※土曜日など、児童クラブに一日来られる日は本を一冊まで持って来る事が出来ます。文庫本以外にもコミックも可能です。持ってこられるときは名前を書いて持ち主がわかるようにお願いします。

