



根堀台だより

平成29年9月20日

第 55 号

校訓「進歩(文)」「健康(武)」「協力(道)」

頑張れ新人戦 1・2年生の力を

		1日目 23日(土)	2日目 24日(日)
野 球	水林球場	9:00 1回戦 東由利中 12:30頃 準々決勝 矢島・北の勝者	9:00 準決勝 13:30頃 決勝
サッカー	仁賀保・西目 サッカー場	10:30 対 本荘南中・金浦・大内 14:30 対 本荘東中	15:00 決勝
バレーボール	由利本荘市 総合体育館	9:30 対 金浦中・西目中 14:00 対 仁賀保中	10:00 準々決勝 13:00 準決勝 14:30 決勝
ソフトボール	由利本荘市ソ フトボール場	9:00 対 仁賀保中 11:00 対 本荘南中	9:00 準決勝 12:00頃 決勝
ソフトテニス	象潟 中学校		8:30～ 個人戦
剣 道	本 荘 東 中	9:30～ 個人戦	



いよいよ今週末、9月23・24日の2日間は「本荘由利秋季大会(新人戦)」となりました。3年生の参加しない1・2年生だけの試合ですが、各会場での熱戦に期待しています。

総体終了後から1・2年生だけの部活動が始まりました。練習風景を眺めていると、どの部活も人数が少なくなったことを実感させられます。そのせいなのか、声が以前よりも出ていないような感じも受けます。改めて3年生の存在の大きさを痛感しています。でも、考えてみれば、毎年同じようなことを感じてきたのかもしれない。

2年生がリーダーとなり、この大会が初めての公式戦となります。秋季大会・春季大会・総体を年度をまたいで「1セット」と考えてみれば、2年生にとっては「最後の〇〇大会」のひとつといえます。「後3回も大会がある」と考えるか、「後3回しか大会がない」と考えるかでは、大会にかける気持ちも大きく変わってくると思います。

人数的に余裕がなかったり、合同チームだったり、個人戦のみだったり、確かにどの部活も苦しいチーム状況にあります。しかし、それを言い訳にしないで、プライドをもって試合に臨んでほしいものです。何よりも、この大会を通して自分たちの試合のどこがよくて、どこが課題なのか掴むことで、次の大会へとつながっていきます。「試合内容」でも、「マナー」でも、「あいさつ」でも、「これぞ由利中」といえる姿勢で戦ってきてほしいものです。

保護者の皆様、地域の皆様、応援よろしくお願ひします。

栄養教諭〇〇先生から 0-157について



〇〇〇〇先生のお話

9月19日(火)の給食の時間、由利小学校の栄養教諭である〇〇〇〇先生から「0-157」について講話がありました。先日、群馬県と埼玉県の大塚店で、ポテトサラダなどを食べた人が相次いで0-157に感染した集団食中毒で、3歳の女の子が死亡するという報道がありました。食中毒は、細菌やウイルスが付着した食品や有害・有毒物質が含まれた食品を食べることにより起こる健康被害をいいます。食中毒の発生は7月から9月にかけて最も多く、温度や湿度が細菌の増殖に適しているためと考えられています。この時期最も多くみられるのは、細菌性の食中毒です。

給食準備の様子を見て、手洗いの仕方だけでなく、給食当番が手洗い後に手をエプロンで拭くのも注意されました。当番も、当番以外の人、自分の行動がはたして衛生的であるかどうか意識することが大切です。みんなでしっかり頑張りましょう。

はじめに、この写真を見てください。これは、何の写真でしょうか？みなさんの中には、埼玉県、群馬県の総菜店や愛知県の焼肉店で起こった「食中毒」のニュースを耳にした人はいますか？この写真は、これらの食中毒を引き起こした「腸管出血性大腸菌 O 157」という菌です。

食中毒の流行は、気温が高い夏から秋にかけて多く発生すると言われています。今年も、8月の中旬頃から、一気に食中毒のニュースが増えました。この時期に食中毒が増える理由は、大きく3つあります。ひとつめ、菌が増えるのに適した温度であること。ふたつめ、季節の変わり目でヒトの体力が低下していること。みつつめ、不衛生な食品の扱い方をしていること。このような条件が重なると「食中毒」が起こってしまいます。

今回ニュースで大きく取り上げられた「腸管出血性大腸菌 O 157」とは、もともと牛などの腸にいる菌です。このニュースでの感染源は未だに分かっていませんが、「O 157」は、牛肉の他にも井戸水や生野菜などから感染した例もあります。また、「二次汚染」と言って食品自体に問題はないのに、実はヒトが菌をもっていて食品に菌を移してしまい、その汚染された食品を食べたヒトが感染する場合があります。

《食中毒を予防する3原則》

- ① 「つけない」～手には菌がたくさんついています。学校では、トイレの後、給食当番をする前、給食を食べる前など石けんでしっかり手を洗っていることと思います。お家でも、料理をする前、肉や魚を触った後、動物に触れた後などはしっかり手を洗うことを忘れないでください。
- ② 「増やさない」～菌の多くは、10℃以下で増えにくくなります。食品に菌が少しいたとしても、冷蔵庫にすばやく入れることで、菌が増えるのを防ぐことができます。また、肉や魚は消費期限内に早めに食べることも大切です。
- ③ 「やっつける」～ほとんどの菌は、よく火を通すことで死滅します。なので、肉や魚、野菜などしっかり火を通せば安全に食べられます。よく言われているのは「75℃以上で1分以上加熱する」ということです。肉であれば、生っぽい赤い部分がなくなるまでしっかり焼きましょう。

※給食でも気を付けているポイントがあります。

- ・調理員さんは、月に2回、食中毒の原因となる菌をもっていないか検査をしています。
- ・こまめに手洗いはもちろんのこと、腕まで洗っています。
- ・すべての献立で、温度がしっかり上がっているか、温度計で測っています。

今日は、食中毒についてのお話でした。「つけない」「増やさない」「やっつける」を意識して食中毒に感染しないよう気を付けて過ごしましょう。