

みなさんこんにちは (^\_^) /

小・中学生のお子さんをお持ちのご家庭では、先週末の土曜日が運動会というところも多かったのではないのでしょうか。今週末が第 2 のピークともいわれているようですが、新緑のまぶしいこの季節、運動会に限らず遠足やピクニックなどお弁当をつくって外に出かける機会もあるかと思います。

行楽に人気のお弁当といえば、おにぎりです。しかし、気温が高くなるこれからの季節は、このおにぎりが原因の食中毒も珍しくないといえます。

昨年 5 月には、熊本地震の避難所でおにぎりが原因の集団食中毒が発生しています。おにぎりは、当日の朝に熊本市の飲食店が調理したものでしたが、報道によると発泡スチロールの容器内で温かいまま保存していたため、混入した黄色ブドウ球菌が増殖したとみられるということです。

黄色ブドウ球菌は、人の手や指、鼻の粘膜などに常在している菌です。この菌が増殖すると、「エンテロトキシン」という毒素をつくります。それを食べ物と一緒に口にすることで、食中毒が発生するのです。

では、おにぎりによる食中毒事故の発生を防ぐためには、どのようなことに気をつけていけばよいのでしょうか。

東京都福祉保健局では、予防のポイントとして、

- ・手指や器具等をしっかり洗う
- ・手袋を使ったり、ラップでくるんだりして握り、直接手で食品に触れないようにする
- ・前日に握ることはできるだけ避け、時間を置かずに早めに食べる
- ・持ち歩く時は、保冷材などを活用して 10℃以下を保つ

などを挙げています。

厚生労働省から示されている統計資料によると、昨年の黄色ブドウ球菌による食中毒の発生件数は 36 件で、患者数は 698 人に上ります。また、月別で見ると、行楽シーズンの 5～8 月と 10 月に件数が多くなっています。これは、手づくりのおにぎりを食べる機会が多いことが起因していると考えられます。

我が家でも、明日金曜日に子どもの通う園の親子遠足があり、おにぎり弁当を持っていく

予定です。楽しいはずの子どもとのお出かけが、おにぎり一つで辛い思い出にならないよう、十分な対策を心がけたいと思っています。【M】

○メルマガで取り上げて欲しい内容やご感想など、下記アドレスにお寄せいただければ嬉しく思います。(アドレス登録又は配信停止もこちらからどうぞ(^\_^))

mailto:[kosodatem@pref.iwate.jp](mailto:kosodatem@pref.iwate.jp)

○メルマガのバックナンバーを当センターHPで閲覧することができます。

アドレスはこちら

「まなびネットいわて」(<http://www2.pref.iwate.jp/~hp1595/>) > 「発行物・刊行物」  
> すこやかメルマガ

○「すこやかメール相談」このアドレスに返信することで子育てに関わる相談が受けられます。乳児から小中学校での困り事などお気軽にご相談ください。

mailto:[kosodatem@pref.iwate.jp](mailto:kosodatem@pref.iwate.jp)

#### 【転送からの登録手順】

「このメルマガを友人・知人に転送する」→「受け取った方が登録用アドレスを確認する」  
→「『メルマガ配信希望』と入力し送信する」→「配信登録完了！」(次回から直接、メルマガを受信することができます)

#### 【紹介からの登録手順】

アドレス [kosodatem@pref.iwate.jp](mailto:kosodatem@pref.iwate.jp) をご紹介していただき、「配信希望」とメールすれば登録できることをお伝え願います。

これからも、どうぞよろしく申し上げます(^\_^)/

\*\*\*\*\*

#### 【発行】

岩手県立生涯学習推進センター

025-0301 花巻市北湯口 2-82-13

TEL 0198-27-4555

URL:<http://www2.pref.iwate.jp/~hp1595/> 「まなびネットいわて」で検索