

从梅雨季节到夏季、 「导致食物中毒的三大新型病菌」

就算食材有经过热处理，
也仍然会有食物中毒的危险发生



日本的梅雨季节一般是从6月开始持续1个月左右的雨天。大家为了表示对它的感恩，亲切的把这个长长的雨季称之为恩惠雨。然而，因为这个季节很潮湿，霉菌极易生长，因此，我们需要小心食物中毒。

<p>三大细菌</p>	<p>在此季节发生的食物中毒主要是因肠炎弧菌、葡萄球菌、沙门氏菌导致。据说这些细菌可以通过加热的发式被灭绝。</p>
<p>新三大细菌</p>	<p>最近又新增加了「在烧烤时需要小心的空肠弯曲菌」、「肉丸，卤物增殖出来的黄色葡萄菌」、「剩饭剩菜中的威尔斯菌」三大细菌</p>
<p>威尔斯菌</p>	<p>其中最麻烦的应属威尔斯菌，它主要出现在放置的咖喱，炖菜，卤物中。因为它有在大量烹饪后常温放置的食物中增殖的特质，所以，就算在饮用前有进行加热处理，也仍然无法被彻底歼灭。</p>
<p>威尔斯菌的中毒症状</p>	<p>威尔斯菌的中毒症状主要表现在，腹胀，腹泻，腹痛。一般不会发烧，呕吐。几天后可以自然恢复，但偶尔可能会出现严重腹泻，同时也有可能引起其他疾病，所以，请对症状进行仔细观察。</p>
<p>预防&对策</p>	<p>要用适当的温度（10度以下或50度以上）对肉和鱼类进行管理，制作完成的菜肴不要长时间或在室温中放置。剩菜剩饭不要原封不动的放在锅里，把它分成小份冷藏起来，食用前一定进行加热处理。</p>

一般性的梅雨期食物中毒对策

- ① 一定进行加热处理。
- ② 接触食物前请先洗手、制作中如有触摸到生肉或鱼时也请记得要洗手。
- ③ 就算将食材放入冰箱，细菌也会慢慢增殖。因此，请注意冷藏食品的时间不易过长，要尽早吃掉。

当出现了腹泻，呕吐等症状时，请立即到内科或消化科就诊。



外国人 80% 以上都认为

「埼玉是一个非常适合居住的地方」

去年年末埼玉县有对在县内居住的外国人进行民意调查，认为埼玉县是一个「非常适合居住的地方」、「还算适合居住的地方」大约有 86.3%。

据法务省去年的调查，埼玉县内的在留外国人数 152,486 人，位居全国排名第 5 位，而就ふじみ野市的外国人市民就占了整体人数的 2%。大家认为适合居住的理由主要是「犯罪率低」(39.1%)「有可以让外国人可以进行咨询的场所」(33.2%)「容易找到入居场所」(28.0%)等。



来体验一下日本文化吧！

到了夏季，日本各地都会相继举办“庙会”。ふじみ野市也会在 7/23(周日)「大井イオン」旁边的公园及周边道路举行「大井庙会」。路边店，日式太鼓，神车，游行歌舞等应有尽有。



梅雨结束后，夏季里的热身运动
花园海滨城期待着您

来光顾一下富士見市的花园海滨城吧！
它的旁边还有大型的购物广场「ららぽーと」。
和您的家人一起来开心一下吧。

- 营业日 / 7/8(周六)～9/3(周日) 9:00～17:00
- 入场票 / 大人 500 日币、中学生 300 日币、小学生 100 日币、6 岁未滿 免费
- 富士見市勝瀬 545 (TEL/049-254-4349)



FICEC
设置了多功能活动室

作为「かめのり奨励金」的基金，FICEC 办公室的 2 楼有将一个房间设置为多功能活动室，对外进行租借。

这个空间除了有生活咨询室，还有设置了可以进行交流的沙龙开放空间，跳骚市场等，它等待着大家多方面的利用。



通过网络学习
1006 个义务教育中的汉字

FICEC 与日本工业大学共同开发的「教育漢字の覚え方」网页竣工了。

在这里你不仅可以自己学习到小学 6 年里索要掌握的 1006 字的读音，笔顺，还可以查询到各种汉字的使用方法。



「漢字学習支援システム」
<http://nitcie.sakura.ne.jp/hint/>

还有部分内容处在开发阶段，但不论是电脑还是手机已经都可以查询了。