

梅雨から夏へ、 「新三大食中毒菌」に気をつけて

食中毒は、食材を十分に加熱処理しても発生する場合があります



日本では梅雨の季節として6月ごろから1カ月ほど雨が降り続きます。この長雨はさまざまな面で恵みの雨として感謝されています。

しかしこの時期はじめじめとしているのでカビが発生しやすく、食中毒の季節でもあり注意が必要です。

三大食中毒菌	この季節に発生する食中毒菌は腸炎ビブリオ菌、ブドウ球菌、サルモネラ菌などがよく知られており、ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅すると言われています。
新三大中毒菌	ところが最近では、「バーベキュー会場などで注意したいカンピロバクター」、「肉だんごや煮付けに増殖する黄色ブドウ球菌」、「作り置き食品に発生しやすいウェルシュ菌」の新三大中毒菌がクローズアップされてきています。
ウェルシュ菌	中でも厄介なのがウェルシュ菌で、カレー、シチュー、煮物などの 作り置き食品 によく発生します。大量に調理したときに加熱後常温で放置すると増殖しやすい性質があり、その上 加熱しても死滅しない という厄介な菌なのです。
ウェルシュ菌の中毒症状	ウェルシュ菌中毒症状としては、お腹が張ったり下痢や腹痛といった病状が表れます。発熱や吐き気はあまりないということです。ほとんどが数日で自然回復しますが、まれに重い下痢を引き起こすこともあり、他の病気の可能性もありますので、症状の経過に注意が必要です。
予防&対策	食肉や魚介類は、適切な温度（10度以下あるいは50度以上）で管理し、作った料理は、長時間、室温に放置しないことが大切です。調理後残った料理は鍋のままではなく、小分けしてから冷やし、食べる前に再加熱しましょう。

一般的な梅雨時期の食中毒対策

- ①調理はなるべく加熱して作りましょう。
- ②調理をするときは手洗いをするのはもちろんですが、調理中も生の肉や魚の刺身などに触れたら手洗いをするのが大切です。
- ③食材は冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに食べてしまいましょう。
- ④下痢やおう吐などの症状が出たら、内科や消化器科で診断を受けましょう。



外国人の80%以上が「埼玉は住みやすい」と答えています

埼玉県は昨年末、県内に住む外国籍の人を対象に意識調査を実施し、埼玉県を「住みやすい」、「やや住みやすい」と感じる人は合わせて86.3%という結果を得ました。

法務省の昨年の調査によると埼玉県内の在留外国人数は152,486人で、全国で5番目に多く、ふじみ野市の外国籍市民の数も全体の2%となりました。住みやすさの理由は、「犯罪が少なく安心」(39.1%)「相談できる場所がある」(33.2%)「住まいを見つけやすい」(28.0%)などが挙げられています。



日本文化を味わってください

夏になると各地で行われる“まつり”。ふじみ野市では7/23(日)「大井イオン」横の公園とその周辺道路などで「大井まつり」が開催されます。模擬店、和太鼓、みこし、よさこいなど、楽しみがいっぱいです。



梅雨が終われば、スポーツの夏
ガーデンビーチが待っています

富士見市のガーデンビーチに行ってみてください。近くには大型ショッピング「ららぽーと」もあります。ご家族とともにのお楽しみください。

- 開催 / 7/8(土)～9/3(日) 9:00～17:00
- 入場料 / 大人 500 円、中学生 300 円、小学生 100 円、6 歳未満 無料
- 富士見市勝瀬 545 (TEL/049-254-4349)



FICEC に
多目的ルームができました

「かめのり奨励金」を基金として、FICEC 事務所の2階に、多目的ルームとして1部屋を新しく借りうけることとなりました。

このスペースは生活相談室の他、オープンスペースとして交流サロン、バザー会場など、多彩な利用を計画してお待ちしています。



教育漢字1006字が
インターネットで勉強できます

FICEC は日本工業大学と協力して「漢字学習支援システム」の開発を進めています。

小学校6年間で学ぶ漢字1006字の読み方と書き順が一人で勉強できるように考えられています。その漢字の使い方も載っています。



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

開発途中の箇所もありますがパソコン、スマホで見ることができます。

