

保健だより

大阪府立りんくう翔南高等学校 保健室
平成29年9月1日発行
9月号



全学年そろっての、2学期が始まりました。まだまだ夏休みがいいという気持ちも分かりますが、ここは切り替えて頑張りましょう！

これから翔南祭や学習発表会の準備もあり、忙しくなるとは思いますが、規則正しい生活に心がけ、体調管理を各自行うようにしていきましょう。

ヒアリに気をつけて！ 決して触らないで下さい！！

～怪しいアリを見つけても冷静な対応を～

①ヒアリの特徴と見分け方

- 日本在来種と異なり、土で大きなアリ塚を作るのが特徴です。
- 攻撃性が強く、棒などで塚をつつくと集団でワッと出てきて襲いかかってきます。
- 小さいため他のアリと見分けるのは困難ですが、肉眼でも分かる特徴もあります。

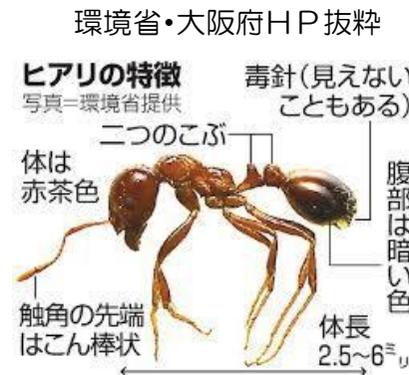
②怪しいアリを見つけたら

- ヒアリのようなアリを見つけたら、自分で駆除せず、近畿地方環境事務所か市町村ヒアリ担当窓口へ連絡を。

問合せ先 **大阪府ホームページ ヒアリ** 検索

④ヒアリに関する情報

- ヒアリの発生場所も確認できます
<http://www.env.go.jp/nature/dobutsu/fireant.html>
(環境省HP)



③もし、ヒアリに刺されたら

- 万が一ヒアリに刺された場合、強い激しい痛みや腫れを感じます。異常を感じたら、すぐに医療機関でアリに刺された旨を伝えて受診を。

軽度	刺された時に激しい痛み。その後、かゆみ、腫。
中度	数分から数十分後：はれ、じんましん
重度	数分から数十分後：アナフィラキシー症状（呼吸困難、血圧低下、意識障害）

食中毒に注意しましょう！！

ちなみに冬場はウイルス性の食中毒

夏場に起きる食中毒（細菌によるもの・・・O-157、サルモネラ菌、ビブリオ、黄色ブドウ球菌 等）は9月までがピークで、10月に入っても多く発生しているそうです。『少し涼しくなってきた』という油断が食中毒を引き起こす原因になることもあるかもしれません。9月29日は翔南祭が実施され、食品バザーがあります。翔南祭を楽しく盛り上げるためにも、調理をする人もしない人も食中毒に気をつけましょう。

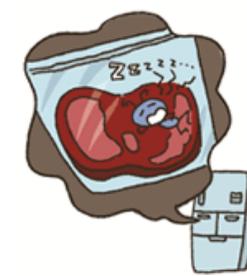
食中毒予防の3原則

つけない



しっかり洗い流す

増やさない



低温保存

やっつける



加熱処理

翔南祭で気をつけて欲しいこと

①食品購入

消費期限などをチェック
食材は前日購入



②保存

帰ったらすぐ冷蔵庫！



③下準備

前日調理はしないこと



④調理

しっかり火を通す



⑤食事

購入したらなるべく早く食べましょう！！



夏休み、病院受診をしてきた人へ

夏休み前に受診勧告書をもらい、治療が完了した人は、受診報告書を保健室に提出して下さい。

