

【お知らせとお願い】

- ・個別面談にご参加いただきありがとうございました。5月中に面談調整の難しかった方は6月も行いますのでお声かけください。
- ・昨年度購入した大型プールのカセット部品を増やします。昨年度よりさらに広いプールに入れるようになります。(納品は7月下旬になります。)プールについてのお知らせは別紙にてお知らせするので、必ず目を通していただくようお願い致します。
- ・6月4日(木)は4・5歳児の親子遠足です。今年は川口グリーンセンターとなっています(雨天時は品川水族館)。集合は保育園です。集合時間は時間厳守をお願い致します。「一人の大丈夫だろう」が大勢の方への迷惑となります。ご注意ください。また、園内外に自転車を置く場所はありません。自転車の方は各自で駅前周辺の駐輪場をご利用ください。
- ・6月16日(火)は「先生たちと話そう会」&「試食会」を予定しています。詳しくは別紙をご参照ください。お忙しいとは思いますが、皆様のご参加をお待ちしています。
- ・今年度も近隣の施設との交流を行います。毎月1回5歳児クラスに入って一緒に遊びます。

ウエルシュ菌をご存知ですか



日に日に暑さ、湿気と夏の始まりを感じるようになり食中毒に注意が必要な季節になってきました。皆さんは、お刺身など生ものやお弁当などは取り扱いに気を付けているでしょう。

そして、高温で煮込みスパイスも豊富なカレーなら「菌」は死滅し安全かと思われがちではないでしょうか。

ところが、カレーなどの煮込み料理にはウエルシュ菌という厄介な菌が繁殖しやすいといわれています。

ウエルシュ菌は、肉や魚、野菜など自然界に普通に存在している菌です。カレーなど煮込み料理ではたいがい菌は熱で死滅してしましますが、このウエルシュ菌は熱、冷却のどちらにも強い菌なのをご存知ですか。

ウエルシュ菌に熱を加える、冷凍保存するなどをすると、自身を硬い殻で覆った「芽胞(がほう)」と呼ばれる状態に変身します。この芽胞の状態とは、いわば自身の周囲に強力なバリアを張っているようなもの。沸騰したお湯で4時間以上煮こもうが、冷凍庫で氷漬けにしようが、アルコール消毒を吹きかけても、この芽胞のバリアには通用しません。もとより芽胞は、過酷な環境を乗り越えるための仮の姿なので、好条件が揃えば菌に戻ってしまうのです。ウエルシュ菌の場合、カレーが43~47℃まで冷めると急激に菌体が増え、この温度では増殖速度も速く、およそ10分で2倍に増えます。なんと8時間後には約281兆倍となり、一晩経ったカレーはウエルシュ菌だらけになってしまうそうです。

これを知らずに食べてしまうと、だいたい12時間以内に下痢や腹痛、吐き気と

いった典型的な食中毒症状が起こります。ほとんどの人は1~2日

で回復し、症状が軽ければ微熱や下腹がはる膨満

(ぼうまん)感で済みます。

スパイスをふんだんに使っていても、カレーだから大丈夫と思わず、夏場は「その日に食す。」というのがよいようです。

