



# 5月 えんだより

港区立白金保育園  
TEL:03-3441-5022

## \* こいのぼりを飾りました \*

5月5日はこどもの日。

子ども達と一緒に こいのぼり を製作しました。

### \*しんかんせん組(5歳児クラス)

グループの友だちと相談して色の塗り方を決めたり、うろこを切って自分たちでデザインを考えて貼りました。



### \*よっと組(3歳児クラス)

台紙の色を選んで、折り紙をちぎって、のりで貼りつけて作りました。



### \*ひこうき組(4歳児クラス)

はさみの連続切りでうろこを切りました。折り紙で兜を折っててっぺんにのせ、目はクレヨンで黒く塗って完成です。



## 試食会中止のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、6月の試食会については中止とさせていただきます。楽しみにして下さっていた方、申し訳ありません。

★今後の試食会の予定については後日お知らせいたします。

# 5月ほけんだより

吹く風がさわやかになり、外で過ごすのも気持ちいい季節です。子どもたちも新しい環境に慣れてきていますが、緊張や疲れからか、4月下旬から乳児クラスで発熱や風邪症状の子どもたちが増えていました。引き続き手洗いやうがいをして、感染予防を行いましょう。

## 魚アレルギー？

- ・魚を食べたら、顔が赤くなったり、じんましんが出たことはありませんか？
- ・アレルギーでなければ、それは**ヒスタミンという化学物質による食中毒**かもしれません。
- ・ヒスタミン食中毒の症状は発疹やかゆみ、吐き気腹痛や下痢など、アレルギーの症状と同様です。
- ・ヒスタミンによる食中毒は、ヒスチジンというアミノ酸が「ヒスタミン生成菌」によってヒスタミンに変換されることで魚の肉にたまってきます。この**ヒスタミン生成菌は魚を室温で放置することで増殖**し、ヒスチジン由来のヒスタミンをたくさん作るようになります。ヒスチジンが多く含まれているのはマグロやブリなどの赤身魚とその加工品が原因のことが多いそうです。
- ・食中毒の原因はたくさんありますが、加熱することで防ぐことができるものが多いです。しかし、**ヒスタミン食中毒の原因物質であるヒスタミンは、加熱で破壊することができません。**
- ・**ヒスタミン食中毒を防ぐためには…**
  - ・魚を購入した際は、常温に放置せず、速やかに冷蔵庫で保管するようにしましょう。
  - ・ヒスタミン生産菌はエラや消化管に多く存在するので、エラや内臓は購入後できるだけ早く除去しましょう。
  - ・鮮度が低下したおそれのある魚は食べないようにしましょう。

## アレルギーについて

晴天が続き、公園に出かける機会もあると思います。最近の情報ですが、あるお子さんが保護者と公園に出かけて友達に会い、保護者が友達のお子さんにお菓子をあげたところ、そのお子さんがアレルギーを持っていて、アナフィラキシーを起こし救急受診をしたということがあったそうです。大事には至らなかったそうですが、このような例もあることから、お気を付けいただきたいと思います。

## 近隣の保育園で胃腸炎が流行中です

感染性胃腸炎、ウイルス性胃腸炎、おなかの風邪など表現は様々ですが、下痢や嘔吐などの胃腸症状は細菌やウイルスによるものが原因となることが多く、嘔吐物や便から周囲に感染します。

嘔吐の処理をした後やおむつ交換の後には、石鹸と流水で手洗いをしっかり行いましょう。



## しろかねひろば

### 5月の予定

12日(水)

19日(水) おはなし会

### 6月の予定

9日(水)

16日(水)

23日(水) つくってあそぼう (七夕飾り)

9:30~11:30 本園地下ホールにて開催しています。遊びにいらして下さい。

●予約が必要です。(2週間前から前日までにご予約下さい)

電話番号 03-3441-5022