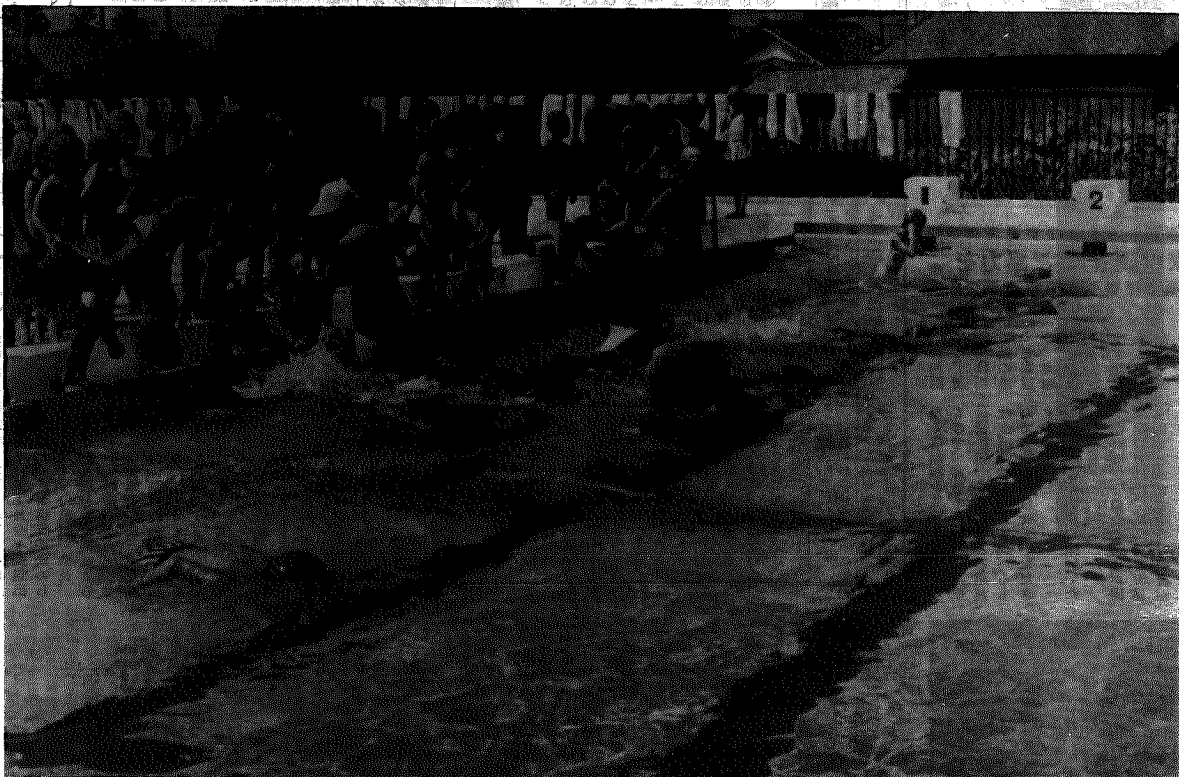


— おもな内容 —

1. 食中毒—8月に一番多い (1P)
2. 農業委員選挙結果 (2P)
3. 夏休みと少年非行 (2P)
4. FTA研究集会 (3P)
5. 待望の横小プールが完成 (3P)
6. 横中バスケット地区で大会優勝 (3P)
7. 53年村民野球大会始まる (4P)
8. 納豆めしをどうぞ (4P)
9. 小杉分館だより (4P)



躍動シリーズの水泳

食中毒—8月に一番多い

暴飲・暴食・疲労をさけよう



食中毒

予防の三原則

食中毒は、一年中起りますが、とくに多いのは暑いときで六月・十月の間に年間の発生件数の半分以上が発生しています。六月の入梅のころに急増し、八月にはピークに達

するわけです。しかし、最近では暖房設備の普及などで、冬期間の食中毒も見られます。食中毒が夏の集中的に起こる理由として次のことなどがあげられます。気候が高温多湿で菌がよえるのに適していること、私達の体が夏には消化機能が低下して体力が弱くなっていること、その上に、日本独特の習慣である生の魚で起る腸炎ビブリオの食中毒が夏に集中していることなどです。ですから、腸炎ビブリオによる食中毒をなくすることができるとすれば夏の食中毒はぐんと減ることになります。

1 清潔

調理の前には手をよく洗うことを忘れないように、食器まな板などの調理器具を熱湯や日光で消毒すること。よきんはよく洗って乾かしたものを使用しなければ、食器調理器具を消毒しただけでは片手落ちになります。指に傷やおできのある人は指サックをつけて調理すること。食品が、ネズミやゴキブリなどの害虫に汚されないように、保存に充分気を配ることが大事です。

2 迅速

生の食品材料はできるだけ早く調理すること。次に調理したものは早くたべるとい

3 加熱冷却

菌は熱く、七十度以上になれば死んでしまいますから食品にはなるべく火を通すことです。冷却しても菌は死にませんが繁殖を防ぎます。繁殖を防ぐ温度は五度C以下です。

(関連記事三頁)



猛暑に負けず、あの水書館の復旧に頑張っておられる皆様、本当に苦労様でございます。いつまでもよこしびを応援して下さると云う意味で沢庵農業組合ではソフ

トボール大会をやり終いの中で盛況に終わった事、これからも頑張ってください。所で夏休みに入って子供と一緒に出かけの機会も多い。そこで、もう一度「公共の場のニケケット」をみんなが考え直しし守る努力が必要であると他人に迷惑をかけるな、と云う重点にたって考えて見よう。—旅行をする時、「旅の恥はかき捨て」等と云うのは困る。交通機関の発達している昨今、日本全国のみなならず、世界を旅してまわると便利に思えるが、お互いが快適な旅を楽しむ為の心がけが必要である。自分が受ける迷惑を思えば、自分勝手に振る舞う様な事は出来ないと思う。「これ位ならいいだろう」と云う自分を甘やかした気持ちから取り返しのつかない事になる場合が少なくない。特に夏は開放感の強い季節である。そして青少年の非行も増える季節である。いつの間にか自分を甘やかして規制出来なくなってしまう若者が出て来がちである。小さなニケケットを守らない事から知られないうちに大きな法を守れなくなってしまう。海で、山で、キャンプ場で、プールで、ニケケットは横山あるがなか／＼守っていない人を見かける事が多い。各分館でもこの夏休みに分館開放をすると思うが、後から来る人達が気持ちよく使える為に、一人一人が最低限のニケケットを守り、楽しい八月を過ごしていた下さい。(山崎)