

保護者様

東京都立八丈高等学校長  
佐藤 俊一  
(公印省略)

## 学校における食中毒の予防について

がくあじさいの花が美しい頃となりました。保護者の皆様におかれましては、益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて、気温が高くなってきますと食中毒等の心配が出てきます。例年6月～9月は一年を通して食中毒が最も多い時期です。食中毒は飲食店での食事のほか、家庭の食事やお弁当でも発生します。

家庭での発生は初期症状が軽い場合、かぜや寝冷えなどと思われがちで、食中毒とは気づかれずに重症になることもあります。

学校では、お弁当用の保冷設備はなく、これまで各ご家庭で対策をしていただき、おかげさまで食中毒はここ数年発生しておりません。今後も食中毒を予防し、生徒が健康に学校生活を送るために、どうぞご協力をお願いいたします。

夏場のお弁当について、保健所の指導を参考に以下の点をあげます。ご家庭でも工夫されているとは思いますが、参考にさせていただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

### お弁当での食中毒を防ぐ留意点

- ① 手洗いを十分に行い、素手ではなくお箸やスプーンで清潔な容器に詰める。
- ② 生ものは避ける。
- ③ 火は十分に通す。原則、当日調理する。
- ④ 冷めてからふたをする(ふたに水滴がついていると傷みやすくなります)。
- ⑤ 酢や梅干しを取り入れたメニューにする。
- ⑥ 保冷剤、保冷バッグ、マグ容器などを活用する。
- ⑦ においなど、少しでも怪しいと思ったら食べない。  
(学校に捨てずに、持ち帰りをお願いします)
- ⑧ 睡眠を十分にとる(体調が悪いと食中毒にかかりやすくなります)。

**生徒の自己管理を徹底させてください。**

参考 HP(東京都福祉保健局「食の安心パトロール」)

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/shokupato/con02/advice.html>



【問い合わせ先】  
東京都立八丈高等学校  
保健主任 高嶋幸子  
TEL 04996-2-1182