

Web日記拡大版

平成28年11月16日(水)

手の汚れを落とすぞ

秋田県食品衛生協会と大館保健所の方々を講師に招いて、正しい手洗いの仕方を学び、食中毒及び感染症予防を図る目的で、3年生を対象に「手洗い教室」を行いました。

手洗いの実技に入る前に、大館保健所の方から次のようなお話がありました。

「見た目はきれいな手でも、細菌がいっぱいいます。細菌の中には病気の原因となるものがあります。その細菌が手から口を通して体の中に入ってしまうと病気になってしまいます。ですから、トイレの後や食事の前の手洗いはとても大切です。今日は正しい手洗いの仕方をマスターしましょう。」

実技では、しっかりと汚れが落ちているか、「ルミテスター」という機器を使って調べたり、ブラックライトを当てて自分の目で汚れの有無を確かめたりしました。

汚れが数値で分かったり、色で分かたりすることで、子どもたちは積極的に指と指の間や指先を丁寧に洗っていました。

手洗い後の手の汚れは基準値を大きく下回り、全員が手洗い合格でした。

感想発表では、「正しい洗い方をすると手がきれいになることが分かりました。これからは今日習った正しい洗い方で手を洗うようにしたいです。」と発表があり、全員が「手洗いマイスター認定証」をいただきました。



正しい手の洗い方をまねしてみる



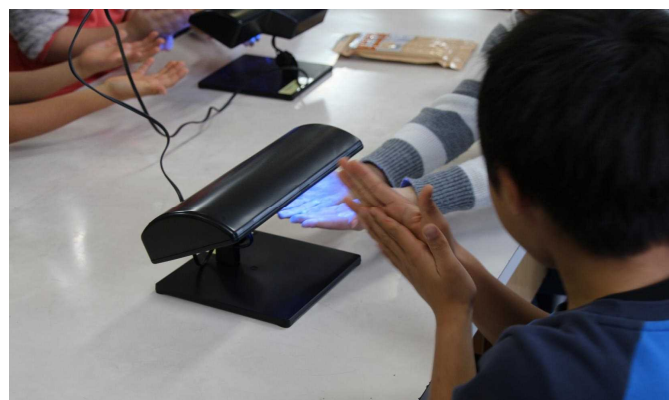
手洗い後の手の汚れの数値を調べてもらう学級担任を心配そうに見ている子どもたち



手を洗っては確かめる子どもたち



手の汚れの数値が低いことが分かって、にっこり。



ブラックライトを当てて汚れがあるか確かめています。