



（3） 6月15日号に掲載します。

トネルを抜けて走ってい

た路面電車は京都市電七条線でした。

4月15日号の解答

## けすどう君の防災 Q&A



梅雨とは、北海道と小笠原諸島を除く東アジアの広い範囲でみられる特有の気象現象です。

梅雨の語源としては、梅の実が熟すころであるためという説や、湿度が高く湿(カビ)が生えやすい時期であることから「黴雨(カビ雨)」と呼ばれ、これと同じ音の「梅雨」に転じたという説、「毎」日のように雨が降るから「梅」という字があてられたという説があります。

Q どんな時に水災害の注意が必要ですか。

A 大雨洪水警報や注意報が発令されている時や、発令されていなくても、激しい雨が1時間以上続いた時や穏やかな雨でも長雨の時には注意が必要です。

また、河川では上流域で雨が降り始めた時などは急激に河川の水位が上昇することがありますので特に注意が必要です。

Q 水災害はどのように発生するのですか。

A 大雨が長く降り続くと、河川の水位が上昇し堤防が決壊したり、雨水が排水されずに小河川や下水道などからあふれ出たりすることにより、道路が冠水し家屋では床下・床上浸水などの被害が発生します。また、地下街や地下鉄などでは、

同じ通りでも時代や場所によって呼称が異なることがあります。また、塩小路通りや北側などを結ぶ「不明門通」もその一つで、一時は三つの呼称が使用されたそうです。さて、この「不明門通」は

はがきに、クイズの答え、郵便番号・住所・氏名・年齢

のほか紙面への感想を書いて

お書きください。お問い合わせ

はお答えは8月15日号に

掲載します。

## 子育て講演会 参加者募集！

皆さんの周りに気になるお子さんはいませんか？ 医師として



「診断は支援の始まり」と考えておられる先生から、親や支援者に対して何を大切にどうかわっていけば良いのかをお話しいただきます。

日時 6月30日（水）午後2時～5時

会場 修徳ふれあい福祉会館（下京区新町通松原下る）4階せんだんホール（下京図書館横）

テーマ 「気になる子どもの理解と支援」～親や支援者が何を大切にしたらいいかについて考える～

講師 京都市児童福祉センター児童精神科医師 田中浩一郎氏  
申込み 不要  
問 下京子ども支援センター（☎ 371-7219）

- 梅雨の季節を迎えて、食中毒の発生しやすい時期となりました。次の食中毒予防のポイントを守り、健康で快適な生活を送りましょう。
- 食品は新鮮なものを選ぶ。
- 消費期限や保存温度などの表示を子エックする。
- 温度管理の必要な刺身や冷凍食品の購入は、買い物の最後にして、保冷剤を活用する。
- 冷蔵庫や冷凍庫内は、冷気

- 梅雨の季節を迎えて、食中毒の発生しやすい時期となりました。次の食中毒予防のポイントを守り、健康で快適な生活を送りましょう。
- 食品は新鮮なものを選ぶ。
- 消費期限や保存温度などの表示を子エックする。
- 温度管理の必要な刺身や冷凍食品の購入は、買い物の最後にして、保冷剤を活用する。
- 冷蔵庫や冷凍庫内は、冷気

- 梅雨の季節を迎えて、食中毒の発生しやすい時期となりました。次の食中毒予防のポイントを守り、健康で快適な生活を送りましょう。
- 食品は新鮮なものを選ぶ。
- 消費期限や保存温度などの表示を子エックする。
- 温度管理の必要な刺身や冷凍食品の購入は、買い物の最後にして、保冷剤を活用する。
- 冷蔵庫や冷凍庫内は、冷気

- 加熱調理は、食品の中心部まで十分に。（自安は、中心部の温度が85°Cで1分以上）
- 調理前及び調理後の食品は、室温で長く放置しない。
- 調理落しの食品は、2時間以内に食べよう心掛ける。
- 初夏から腸炎ビブリオ菌による食中毒が多発。特に、その原因となる魚介類は、調理後2時間以内に食べましょう。
- 時間が経過ぎたり、おかしいなど感じるのは、思い切って捨てる。
- 消毒を心掛ける。

- 加熱調理は、食品の中心部まで十分に。（自安は、中心部の温度が85°Cで1分以上）
- 調理前及び調理後の食品は、室温で長く放置しない。
- 調理落しの食品は、2時間以内に食べよう心掛ける。
- 初夏から腸炎ビブリオ菌による食中毒が多発。特に、その原因となる魚介類は、調理後2時間以内に食べましょう。
- 時間が経過ぎたり、おかしいなど感じるのは、思い切って捨てる。
- 消毒を心掛ける。

## 食中毒にご注意を

### 家庭でできる「食中毒予防のポイント」

- 加熱調理は、食品の中心部まで十分に。（自安は、中心部の温度が85°Cで1分以上）
- 調理前及び調理後の食品は、室温で長く放置しない。
- 調理落しの食品は、2時間以内に食べよう心掛ける。
- 初夏から腸炎ビブリオ菌による食中毒が多発。特に、その原因となる魚介類は、調理後2時間以内に食べましょう。
- 時間が経過ぎたり、おかしいなど感じるのは、思い切って捨てる。
- 消毒を心掛ける。

- 1. 食中毒かな、と思ったら
- 1. 素人判断で、安易に下痢止めを飲むのは止めましょう。かえって菌やウイルスが腸内に留まって、症状が重くなる場合があります。
- 2. 食事を控え、十分な水分補給を行ってともに、できるだけ早く医療機関で診察を受けましょう。
- 3. 医療機関には、どんな症状が出たか、家族などに同じ症状の者がいるか、何を食べたかなどを詳しく説明しましょう。

## 子育てサロン「ユーユー」



下京区社会福祉協議会より地域子育て交流サロンの活動を紹介します。

有隣・永松合同子育てサロン

## 子育てサロン「ユーユー」



「ユーユー」は、地域に住む幼い子とその保護者が、安心して遊べ、交流を深めることができる場所を提供しようと、活動を始めて5年になります。この間、下京区全域からたくさんの親子が遊びに来てくれました。この度、5周年を記念し、7月2日「読み聞かせ講座」、9月「水遊び」、10月「人形劇」を企画しています。そのほか、クリスマス会、お餅の会などもあります。ぜひ1度遊びに来てください。

活動日時 毎月第1金曜日午前10時～11時30分

場所 元有隣小学校

対象 入園前のお子さんとその保護者

問 下京区社会福祉協議会（☎ 361-1881）、「ユーユー」南出（☎ 341-2004）

問 下京消防署（☎ 361-4411）