



もうすぐ、子どもたちが待ち望んでいる夏休みがやってきます。勉強やスポーツ、遊びなど、さまざまな計画を立てていることでしょう。

しかし、一方で夏休みは少年の非行が増える時期でもあります。ちよつとした気の緩みからシンナーに手を出したり、万引きをしたりする子どもたちがいることも事実です。

情報過多の時代といわれる中、子どもたちを取り巻く社会全体の環境が悪化していることも少なからず原因があるでしょう。しかし、一番大きなウエイトを占めているのは、わたしたち大人が子どもたちとのふれあいや対話を忘れていないでしょうか。

毎年7月は社会を明るくする運動が展開されています。子どもたちが健やかに伸び伸び成長できる明るい社会を築くために、家庭や学校、職場、地域社会などで、わたしたち大人が親身になって子どもたちとふれあい、対話を心がけたいものです。そして、非行を防止犯罪を起こさせない環境を、お互いにつくりあげていきましょう。

### 社会を明るくする運動強調月間

## ふれあいと対話が築く明るい社会

## 東陽病院だより

### 新任医師紹介

## 宇野史洋内科医師



宇野史洋  
内科医師

千葉県出身。昭和62年自治医科大学卒業後、国保鋸南病院、松戸市立病院勤務。

県の人事異動に伴い、東陽病院の内科常勤医師に、新たに宇野史洋医師が着任しました。宇野医師の診察は、毎週水曜日に行っています。

7月から脳外科は  
金曜日にも診察を行います

脳外科については、毎週火曜日に診察を行っていましたが、より一層の充実を図るため、7月から金曜日にも診察を行うことにしました。地域のみなさん、ぜひご利用ください。



### まな板の衛生管理 こまめに洗って日光に当てる

梅雨も明けて、7月、8月と食中毒の怖い季節を迎えます。台所用品の中で、いちばん「清潔」に注意しなくてはならないのは、まな板でしょう。まな板は、どこの家庭でも使わない日はないといつてよく、それだけにいつも清潔さが求められます。

まな板を使う場合は、必ず水で濡らすか、濡れたふきんでふいて、湿らせることを忘れないでください。乾いたまな板で、魚などの材料の調理をすると、まな板のにおいが材料について、逆にまな板に魚などのにおいがしみつきます。特に、魚を調理したばかりのまな板を、そのままお湯で洗うと、生臭みが残りますから気をつけましょう。

使い終わったまな板は、水をたっぷり流しながら洗います。においをしみ込ませないためには、塩を振りかけてタワシですすり、水洗いしてから日に干します。いくら洗ってもにおいが残る場合は、タワシに重曹を直接つけてゴシゴシこすり、水洗いします。

まな板は細菌の巣になりやすく、中でも包丁の傷あとは雑菌がつきやすいもの。とりわけ使い込んだまな板は傷が多く、それだけ雑菌が繁殖しやすいといえます。プラスチック製のまな板も、傷あとは同じように雑菌がつきやすいため、過信は禁物です。また、ふきんもまな板と同じように、毎日使うものです。やはり、こまめに殺菌消毒をするよう心がけましょう。

まな板の殺菌消毒は、台所用漂白剤を30倍ぐらいに薄めた液に、一晚つけます。このとき、まな板をふきんで包んでおくと、同時に殺菌消毒ができるので合理的です。

こまめに洗って、日光に当て殺菌する——まな板の衛生には、欠かせないことですね。

