

□ ■ 学生会だより vol.6 ■ □

学生会代議委員会

学生大会成立

農学部学生会平成 31 年度定期学生大会は、5 月 22 日（水）17 時から農学部多目的室で開催されました。今年度の活動方針ならびに予算をお認め頂きましたので、正式に活動できることになりました。今後のイベントとしては、10 月に秋のスポーツ大会、11 月に収穫祭・農学部フェアを予定しています。また、4、5 月に行われました春のスポーツ大会（ソフトボール大会）に関するアンケートを行いますのでご協力お願いいたします。

これからも学生会はみなさまの学生生活が過ごしやすいものになるよう努力し、活動を続けていきたいと思えます。今後ともご協力よろしくお願いします。

梅雨から夏に増える食中毒生

食中毒の原因には細菌やウイルスがありますが、梅雨時から 9 月頃までは高温多湿な状態が続く、細菌がもたらす食中毒が多く発生します。細菌による食中毒の代表格は「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌（O157 など）」によるものです。

食中毒を招く細菌が増殖しても、食べ物の見た目や味は変わらず、匂いもしません。そのため、食事の準備をするときには、細菌を「つけない」「増やさない」、加熱等で「やっつける」を心がけ、食中毒を防ぎましょう。

食材の購入・保存

消費期限を確認し、肉や魚は汁が漏れないよう注意して一つひとつをビニール袋に入れ、できれば氷や保冷剤と一緒に持ち帰りましょう。帰宅後すぐに生鮮食品は冷蔵庫（庫内 10 度以下）、冷凍食品は冷凍庫（庫内マイナス 15 度以下）へ入れ、冷蔵庫や冷凍庫は詰め込みすぎないように注意しましょう。

食事

食べる前に石けんで手を洗い、清潔な食器に料理を盛りつけましょう。温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べましょう。

残った食品の扱い・後片づけ

残った食品は小分けにし、清潔な容器に保存し、食べる際は十分に加熱しましょう。ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てる心意気大切です。調理に使ったまな板・包丁は必ず洗って熱湯消毒し、スポンジは洗ってからよく水切りをしましょう。

