



令和5年12月5日

中央区立中央小学校

主任養護教諭 飯島久美子

〈中央区で脊柱側弯症検診が始まります〉

中央区では、令和5年度から脊柱側弯症検診を実施することになりました。脊柱側弯症とは、脊柱（背骨）が何らかの原因で左右に曲がってしまう病気であり、早期に発見し治療することが重要です。1次検診の検査方法は、三次元モアレ写真撮影（立位背面）で、検査機関の方が来校して実施します。2次検診は、1次検診の結果、必要な児童・生徒を対象に2月中旬以降に検査機関で計測やX線撮影及び専門医の診察となります。

1次検診日程

令和6年1月11日（木）9:00から

対象児童

- ・5年生
- ・他学年で運動器検診後にお知らせを受け取り、Bの「経過観察」となった児童
- ・他学年で運動器検診後にお知らせを受け取り、Aの「専門医受診勧奨」となり、専門医受診後経過観察となった児童
- ・他学年で運動器検診後にお知らせを受け取り、Aの「専門医受診勧奨」となり、専門医を受診できていない児童

※既に病院で管理されている児童は対象外です。



服装

体操着（上半身は脱ぎ、服を尾骨が見えるあたりまで下げる）、靴下着用。検査前までは上着を羽織っていても構いません。

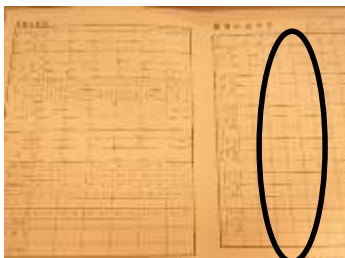
検診時はパーテーションを設置するなどの配慮を行います。髪が長い場合は首や背中にかからないように結んでいただく必要があります。骨折その他の理由により両足のかかとをつけてまっすぐな姿勢で立てない場合は正確な測定ができませんのでご了承ください。

対象児童で、上記日程の検診が受けられない場合は学校まで連絡の上、欠席者検診を受診してください。欠席者検診は下記の予定です。

日時：令和6年1月17日（水）14時から15時まで受付

場所：中央区教育センター5階多目的ホール（中央区明石町12番1号）

〈発育測定 1月16日（火）1・2年、17日（水）3・4年、18日（木）5・6年〉



体操着着用です。身長を測るため、髪を結んでいる人は低い位置で結んでください。

測定後に健康カードをお配りします。押印の上、学校へご提出ください（1週間以内を目安にお願いします）。押印箇所は、内側の「発育のようす」該当学年1月の部分です。

〈ノロウイルス等による感染性胃腸炎に注意しましょう〉

感染性胃腸炎が発生しやすい時期になりました。本校でも嘔吐する子が増えてきましたので、ご家庭での健康観察を必ず行っていただき、吐き気や嘔吐、発熱等、体調が悪い場合はご家庭で様子を見てください。感染拡大防止にご協力をお願いします。

感染性胃腸炎の一つであるノロウイルスは世界中に広く分布しているとされ、日本では一年を通して発生はみられますが、11月くらいから増加して12～1月がピークになる傾向があります。わずかな量で感染でき、乾燥しても水中でも凍結しても生き残る強いウイルスです。

潜伏期は1～2日で、吐き気や嘔吐、下痢、腹痛が主症状ですが、頭痛、発熱、悪寒、筋痛、咽頭痛、倦怠感などを伴うこともあります。体力の弱い方は嘔吐や下痢で脱水症状になることがあり、ひどい場合には病院で治療が必要です。

- 食事の前やトイレの後などには、**石けんを使った丁寧な手洗い**をしましょう（常に爪を短く切っておき、指輪等は外しましょう）。ノロウイルスは人の手を介して感染します。症状が消失した後も長期間患者さんの便中にウイルスが排出されますし、感染しても症状が出ずにウイルスを排出している場合もあります。アルコール消毒は効きにくいので石けんを使った手洗いの代用にはなりません。補助的に利用しましょう。
- 下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- 患者さんの便や吐物は、**次亜塩素酸ナトリウム**を使って処理しましょう。適切に処理しないと舞い上がったウイルスから飛沫感染がおこります。
 - ①周囲にいる人を離れた場所へ移動させ、窓を開けて換気する。
 - ②マスクや手袋をする。飛散を防ぐため、吐物を新聞紙やペーパータオルなどで覆う。
 - ③外側から内側へ拭き取った後、飛び散った範囲（広範囲に飛び散っています）を0.1%（1,000ppm）に希釈した次亜塩素酸ナトリウムで10分間消毒します。
 - ④衣類が汚れた場合も汚れを取り除き、0.02%（200ppm）に希釈した次亜塩素酸ナトリウムで消毒しますが、処理の際に汚染が拡大するため、流しなどの消毒も必要になります。廃棄できる場合は廃棄が最も安全です。
 - ⑤ごみは次亜塩素酸ナトリウムをしみ込ませて密閉し、処分しましょう。
 - ⑥手袋をして処理しても、丁寧な手洗いが必要です。可能であれば着替えるとよいでしょう。※詳しくは東京都や厚生労働省のホームページから検索してみてください。
- 牡蠣などの**二枚貝は中心部が85℃以上で90秒以上、十分加熱して食べましょう**。
感染したヒトから排泄されたノロウイルスは下水処理場で浄化処理されますが、感染力を保ったまま河川に流れていき、海に到達します。牡蠣などの二枚貝はプランクトンとともにウイルスを取り込み、ウイルスは中腸腺という内臓に蓄積・濃縮され、汚染された二枚貝を生あるいは十分加熱しないまま食べたヒトに感染します。帆立貝を生食する場合には中腸腺は外して、食べませんが、牡蠣は中腸腺が身の中に入っているため、外して食べることはできません。十分加熱して身が縮み、内臓部分が固まれば問題ありませんので、牡蠣は加熱調理して味わう方が安全です。



ノロウイルスは遺伝子型によってレセプターが異なり、感染には腸管上皮細胞等の血液型抗原が関連するといわれています。例えば、ノーウォークという種類の場合はO型やA型の人が感染しやすくB型の人は感染しにくいようです。

かかるとつらいので、できるだけ予防したいですね。

