



保健だより 2 月号

「笑顔輝く鳥商生の健康を願って」

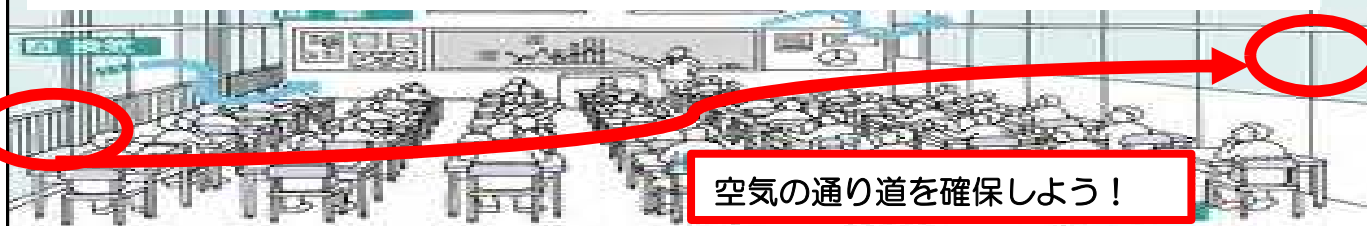


令和6年2月1日
鳥取商業高等学校

新型コロナ・インフルエンザ等の感染症がまたもや流行の兆しです。寒い日が続きますが、しっかりと換気をして、気を緩めずに感染症対策を行いましょう。1月中旬に学校薬剤師の平岩先生に教室の空気・照度の検査をしていただきました。「換気」を実践していきましょう。

外側・廊下側の窓を開け、空気の通り道を確認しよう

○教室の二酸化炭素濃度は、基準値0.15%(1500ppm)以下が望ましい。



空気の通り道を確認しよう！

【二酸化炭素濃度】「①授業開始、②15分後、③30分後、④授業終了後」4回実施の予定でしたが、時間の関係で②③④の測定となったクラスもあります。「空気の通り道が確保できている」クラスは良い結果でした。また基準値を超えたクラスも途中換気をいれと良くなりました。

【一昨年度の授業中締め切った教室】

【今年度の測定結果：換気・空気の通り道ができると良い値に】

	二酸化炭素濃度
① 授業開始	900 ppm
② 15分後	1400 ppm
③ 30分後	1800 ppm
④ 授業終了後	2200 ppm 超

	1年1組	2年4組	2年3組
	1300 ppm	(未実施)	(未実施)
	1400 ppm	1700 ppm	900 ppm
換気	1000 ppm	換気 1400 ppm	950 ppm
	950 ppm	1220 ppm	950 ppm

【照度】情報処理室、教室とともに問題はありませんでした。

【所見指導】空気検査・照度検査も特に問題点はないようです。ただ、片側の開窓だけで空気の通り道が確保されていない教室では、基準値を超える値がありました。引き続き、空気の流れを意識した換気を続けていただくよう、よろしくお願いします。(学校薬剤師 平岩陽子)

災害時、どうする？家庭基礎で1年生が調理実習！

正月に発生した能登半島地震、とても他人事ではありません。そんな中、1年生「家庭基礎」で、実にタイムリーな調理実習をされています。設定は「自然災害でガス、水道、電気のライフラインが止まり、学校へ避難してきた生徒達。限られた水とカセットコンロ、鍋、冷蔵庫にストックされていた食材等を使ってどう調理する？」

サランラップやアルミホイル、手袋などを使い、1人に1Lの限られた水で、手洗いから調理片付けまで行いました。メニューは、牛丼とサバ缶トマトカレー。「パッククッキング（耐熱性ポリ袋に食材を入れ、水を沸かした鍋にその袋を入れて調理する方法）」で、班員が協力して作りました。日頃から



何日かは自給自足でしのげる物品も備蓄し、いざというときの調理法を実践しておくことには大きな学びがあったと思います。大人も見習いたいものです。

(※ローリングストック：日常的に使用する常温保存可能な食品を短時間で食べては買い足しながら備蓄する方法)