

Let's try
てんつなぎ

あしたははれるといいなー

お子さま向けコンテンツ配信中！

さくらいふのHPでは、ぬりえや点つなぎ、カレンダーなどが無料でダウンロードできます！ぜひお子さまと一緒に遊んでみてくださいね！

Enjoy Sustainable

お気に入りのレイングッズ！

今や必要な時に、気軽に購入できる傘ですが、使い捨て感覚で使用すると環境に負荷がかかりますよね。気分の上がるレイングッズを揃えて、雨の日もルンルン気分で持ち歩いています！

#Sakulife_Style

Next Issue Summer

7月号 「あなたは刺されやすいですか？ 蚊のおもしろ話をご紹介！」

HPの最新情報は こちらから！

6月4日～10日は「歯と口の健康週間」です。みんなちゃんと歯を磨けていますか？さくらいふちゃんのように虫歯にならないように、「食べたら磨く！」を習慣にしましょうね。お子さまの仕上げ磨きも忘れずに。虫歯になつたら、早めに歯医者さんに行きましょう！

めんどうと
怠るとほら
いたたたた

予防で一句

enjoyobou

6
2022

楽しく予防しよう！
ママ&キッズ × さくらいふ

enjoyobou

6
2022 Jun

Take Free

ご自由に
お持ち帰りください
毎月発行

Follow Us



enjoyobou
配布＆設置場所募集中！

お気軽にご連絡ください！

Botanical care for your house.
Sakulife おうちの衛生管理を整えるショップはこちら！
<https://sakulife.official.ec/>

最新情報は、さくらいふのTwitter、Instagramでご確認ください！

ご意見・ご感想は
こちらからお願ひします→

IKARI イカリ消毒株式会社

©2022 さくらいふ IKARI SHODOKU CO.,Ltd. JAPAN

親子で楽しく予防衛生

カビの専門家、久米田 裕子 先生に聞く!
住まいのカビの予防と対処

6月といえば梅雨。雨の日が多くじめじめとしていて、高い湿度を好むカビにとっては最高の環境なんです。そんな今こそ知りたいのは、カビの予防方法と対策方法! 今回は、カビの専門家である久米田裕子先生に、カビの予防&対処法について教えて頂きます!



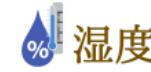
1st Step

カビの生える条件を知ろう!

カビの発育4条件



20°C~30°Cの時に最もよく生えます。



高いほうが生えやすくなりますが、60%以下だとカビは生えません。



酸素がいっぱいあるとよく生えます。



住まいの中では、ホコリ、食べ物カス、毛、皮脂などがカビのエサになります。

この条件が揃うとカビが生えるので注意!

Sanitize

消毒用エタノールを使った殺菌方法

用意するもの



マスク

カビの胞子の吸い込みを防ぐ



ゴム手袋

薬剤による手荒れを防止



消毒用エタノール



- ① キッチンペーパーに消毒用エタノールを吹きかけて湿らせる。
- ② ①のキッチンペーパーで、カビが生えた部分をしっかりと覆う。
- ③ その上からさらに消毒用エタノールを十分吹きかけしばらく放置。
- ④ よく乾かしたあと、水拭き雑巾でカビをよく拭き取る。

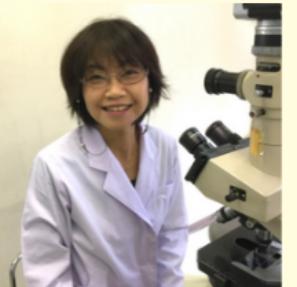
その後、さらに扇風機やドライヤーでよく乾かす。

NPO法人力カビ相談センター

副理事長

久米田 裕子 先生

北海道大学獣医学部ご卒業後、旧大阪府立公衆衛生研究所において、女性で初めてとなる副所長兼感染症部長を務められた。現在は、日本防菌防黴学会理事、日本食品微生物学会理事など多方面でご活躍。



5さい

3さい

さくらちゃん と らいふくん の

やってみよう!

～お出かけの準備をしよう！～



さくらちゃんとらいふくんは、お出かけの準備をしているよ。リュックサックに何を入れたらいいのかな？一緒に考えよう！

これは必ず持っていく！



今の時期、忘れない必需品だよ。マスクのヒモが切れたりときのために予備があると慌てないね！（※ハンカチは毎日取り換えるようにしよう！）

あつたらいいかも♪



手を洗いたいのに手洗い場が無いときや、水道はあるのに石鹼が無いときにあると便利！ウェットティッシュは手や口を拭くのに使えるね。

大きくなったら自分で持ちたい！



重かったり、かさばる物が多いね。自分で持つと、お家の人が助かるかも♪



Let's go!

準備はできただかな？

美味しいを作れる有用カビ 麹菌のおはなし

悪いカビがいる一方で、良い効果をもたらすカビもいます。そのうちの1つが『麹菌』です。昔から酒や味噌、醤油などの発酵に使用されており、近年では「塩麹」も大人気ですね！（「カビを食べても大丈夫なの？」と思うかもしれませんのが、麹菌は毒を作らないことが確認され、安全が証明されているので大丈夫です◎）昔の人達は、野生のカビの中から発酵に適した優秀な株をいくつか選んで‘家畜化’していました。おいしいお酒や味噌をつくるカビを、食用として飼いならしてきました！それがずっと大事に伝えられ、現在も私たちの食卓を支えてくれているのですよ。