テーマ名	感染症・食中毒を予防するための手洗い方法
対象	小学生(5年生)~大人
最大人数	20 名
所要時間	60 分
学習のねらい	基本的な手洗い方法を学ぶことで、感染症や食中毒予防について考える。
内容	<ul> <li>蛍光クリームを使用した手洗いを行い、目頃行っている手洗いでの洗い残し等をブラックライトで目視確認し、手洗い時の問題点に気づき、適切な手洗い方法を考える。</li> <li>手洗い不足で引き起こされるノロウイルス感染症、黄色ブドウ球菌による食中毒について知る。</li> <li>1 蛍光クリームを手に塗った後、石けんを使用し手洗いを行う。手洗いの後、手に紫外線ランプを照射し洗い残しの部分を確認する。</li> <li>2 洗い残しを確認することで、各個人の洗浄が不十分な場所を認識し、丁寧な手洗いについて考える。</li> <li>3 手洗い不足による食中毒、感染症事例等を知り、発生予防に役立てる。</li> <li>4 手洗い不足で引き起こされるノロウイルス感染症、黄色ブドウ球菌等による食中毒について知る。</li> </ul>
出前講座の可否〇× (注意事項)	〇 (実験器具の設営・撤収のため、実施前後の時間が必要。)
注意事項	アレルギーがある場合、ハンドクリームを使用できない。 紫外線を手に照射するため、過敏症がある場合等は、実施できない。
必要な感染対策	座席は、参加者間の距離を確保する。 受付時に検温と手指消毒を行う。 原則マスクを着用する。 実験前後、休憩前後に手指消毒を行う。