

保健だより



令和3年 2月 志貴野高等学校 保健室

しもやけの原因と症状は?

因 原

しもやけは、気温5℃前後の環境や、昼 夜の気温差が激しいときになりやすい。「寒 い」と「暖かい」の刺激を繰り返すと、血管 の拡張と収縮が繰り返されて、血管の循環 の障害が起きて、しもやけを発症する。



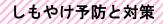


症状が出やすい場所は、手、足、頬、鼻、耳

症 状

- ・かゆい
- 温かくなるとかゆみが強くなる
- 熱を持っているように感じる
- ・赤く腫れて、硬くなっている







肌を冷たい空気にさ らすと、しもやけに なってしまうので、 手袋や耳当てをし て、冷えないように する。



くつ下がぬれたら すぐにはき替える

雪かきするときは雪用手袋、 Ⅲ洗いはゴム手袋をする

お風呂にゆっくりつかって 血行をよくする

油性クリームで 手足や顔を保湿する















節分の豆知識

節分とは、「鬼を追い払って新年を迎える行事」で、立春の前日に行います。節分は、2月3日の イメージがあるかもしれませんが、令和3年は2月2日です。節分が2月2日になるのは、189 7年 (明治30年) 以来の124年ぶりです!

2021年2月						
日	月	火	水	木	金	±
	I	2 🔌	3 立春 🧀	4.3	5	6
	_	_				

どうして豆をまくの?

悪いもの(鬼)を追い出し、良いもの(福)を 呼び込むために、豆をまきます。

どうして炒った豆なの?

悪いものを追い出すために使う豆。 もしも、火を通さずに、そのままの豆をまいて、 芽が出てきたら大変!追い出したはずの悪い もの(鬼)が育たないように、炒った豆を使う ようになったそうです。



コロナと大雪に負けないように 無病息災を願いましょう!

余ったらどうする?

炒り豆は、素材の味がするので、途 中で飽きてしまう人もいるかもし れません。余った豆は、米と一緒に 炊いて、豆ご飯にしましょう。

豆の栄養素は?

豆を自分の歳の数だけ 食べると、体が丈夫に なって病気になりにく いと言われています。 節分に使う「大豆」に は、タンパク質やイソ フラボンなどの健康に 良い栄養素がたっぷり 含まれています。骨を 強くし、老化防止の効 果があります。