

4月 麻ヶ巣と蚊

麻疹流行か?

四月から五月にかけて、今年は子供の麻疹がはやりそう。麻疹は三~五年毎に流行する傾向があり、熊本県では少い年には四〇〇人台だが、三十一年には一五〇〇人にもものぼつた。今年は一月と二月すでに六〇〇人も患者が出ている。

麻疹は、割合安易に考えられているが、麻疹患者を診察した医師は保健所長に届け出ることになつておらず、学校でも「第二類伝染病」として、主要症状がなくなつて七日経たなければ登校してはならないと定められている。

麻疹は一度かゝつたら二度とかゝらない病気で、五才までに大抵の子供がかかるが、大人でもかかる人がある。麻疹にかゝつたら、安静と、消化し易くビタミン特にAに富んだ食べ物をとることは勿論、保温についても、これまで「温める」と言われてきたのは「冷やすな」というのが正しい。

順調に恢復する一方には、内攻を起したり、肺炎、腎炎、中耳炎、時には脳炎を併發することもあるので、早めに医師の診察を受けること。

解熱後一週間の外出、入浴は禁止。

「ケシ」は栽培禁止
四月は花の季節……色々の花が咲き始めるが、花の中で「ケシ」は麻薬の原料となるため、「アヘン法」によって、県下ではたとえ觀賞用であつてもその栽培は禁止され、違反すると処罰を受ける。たゞし、植えてよい種類もある。よく庭園で見うける「ヒナゲシ」がそれ。ぐみ草ともいわれる。成長すると高さ五六十厘米になり、茎は小さな粗毛でおわれ、赤、白、紫などの花弁をつける可憐な花。このヒナゲシのほかにもオニゲシ、アザミゲシは「アヘン法」にいう「ケシ」ではないので自由に植えて差支えない。

美人草ともいわれる。成長すると高さ五六十厘米になり、茎は小さな粗毛でおわれ、赤、白、紫などの花弁をつける可憐な花。このヒナゲシのほかにもオニゲシ、アザミゲシは「アヘン法」にいう「ケシ」ではないので自由に植えて差支えない。

植えていけない「ケシ」の見分け方は

……これはヒナゲシと異り、成長する草丈が一米位、葉が大きく、下部の葉はふちがのこぎり状でわざかな切れ込みがあり、葉のつけ根は茎を抱き込んでいる。葉や茎の色は白緑色で、うをぬつたような感じのするもので、一般に「ケシ」

と呼ばれているもの。花弁の色はこれも紅、白、紫などがあり、一重咲、八重咲の区別があつて、五月頃開花し、花弁がおちると、後には所謂ケシ坊主ができるが、成熟するとこれが小さな卵位の大

きさとなる。

植えていけない「ケシ」かどうか区別

がわからない時は、県薬務課か最寄りの保健所に尋ねて、違反のないように注意することが大切。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

ないう状態がつづくことがしばしばある。これは集団生活の環境になれるまで、神経をつかい疲労するのが原因。この時期の子供の食べ物には次の点に十分気をくばること。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

第二に量が少くて熱量が沢山とれる油

脂類を調理に用いる。

第三に新鮮な野菜や果物を毎食事にそ

えること。

特に、白米には米の配給所で販売して

いる強化米を一人一日一瓦あて混ぜても

らつて、ビタミンB₁を十分とするようにす

れば疲労の予防にも役立つ。

第一に身体の発育は勿論、神経、脳組織の発育の最も旺盛なときだから、蛋白質の中でも燐蛋白質を多く含んでいる卵、牛乳、脱脂粉乳、鶏鳥肉内、大豆や大豆製品（豆腐、油揚、黄粉）などのうち、少くともどれか一品をかがさないようすること。

</div