

# 学校感染症情報 症候群サーベイランスシステムについて

三重県では、各学校施設に協力していただき、感染症による欠席者情報を毎日このシステムに入力していただいています。

入力していただいた情報を活用して子どもたちの健康を守るために、各学校施設が対応ができるように、専門機関と連携し、感染症の拡大を防止します。  
津保健所では、津市内の学校の感染症による欠席者傾向を毎月まとめさせていただき、情報提供いたします。



# 令和 7年 6月の様子 ～津市内の学校感染症情報～

(令和7年 7月3日入力分を集計)



## 月を通して感染が多くみられた疾患

- ・百日咳（横ばい）
- ・新型コロナウイルス感染症（横ばい）
- ・マイコプラズマ感染症（増加）

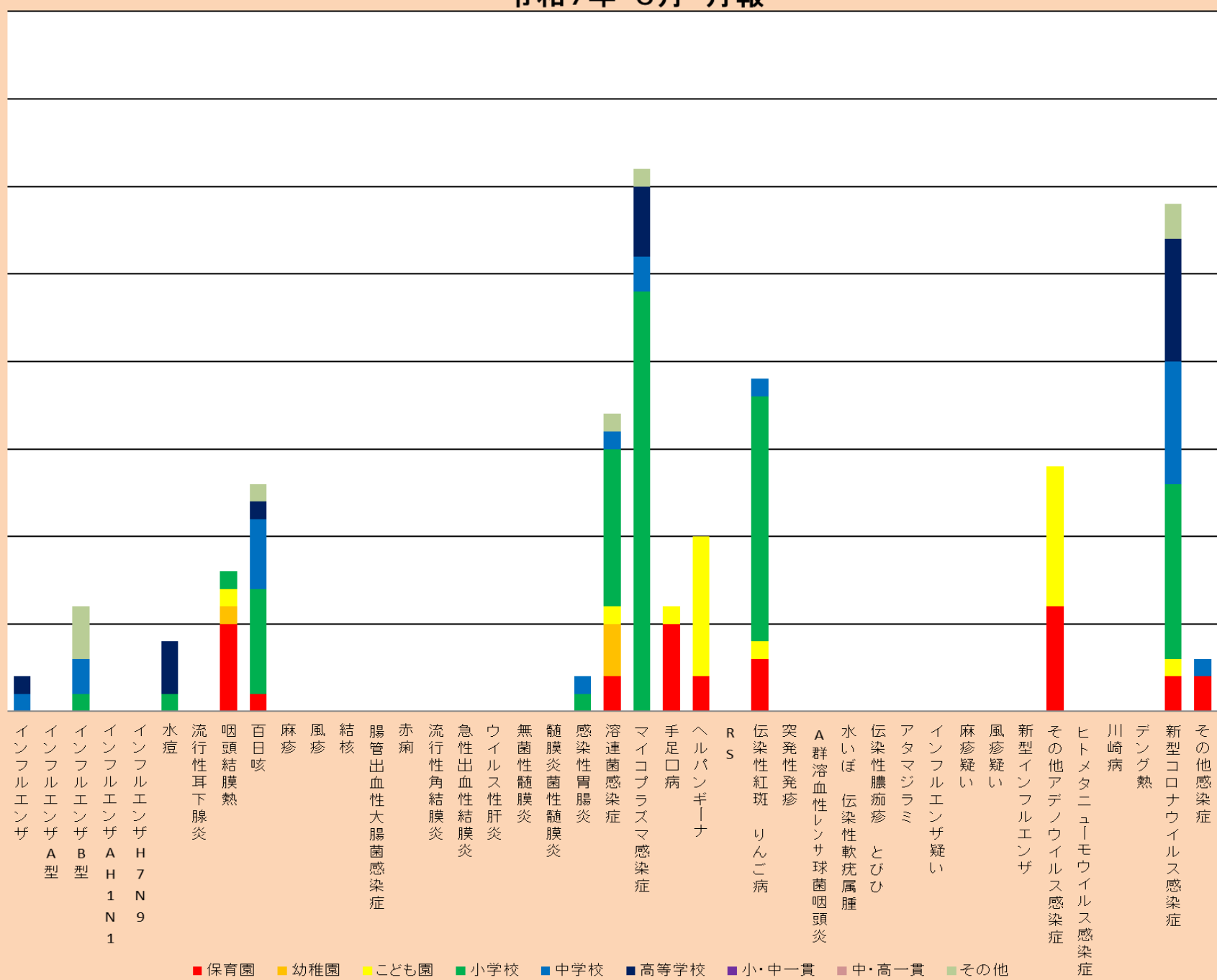
## 感 染 症 動 向

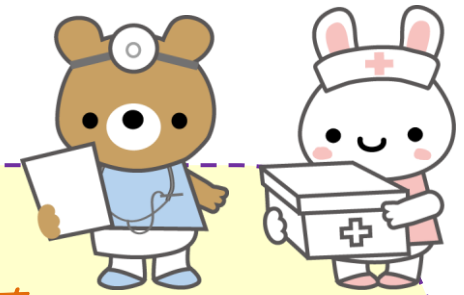
- ・感染症発生動向調査においては、百日咳が増加しています
- ・新型コロナウイルス感染症は横ばいです
- ・マイコプラズマ感染症は小学生より上の年齢、ヘルパンギーナは乳幼児に増えています

### 〔学校症候群サーベイランスシステム〕 令和7年6月 月報

| 疾患名   | インフルエンザ | インフルエンザA型 | インフルエンザB型 | インフルエンザAH1N1 | インフルエンザH7N9 | 水痘 | 流行性耳下腺炎 | 咽頭結膜熱 | 百日咳 | 麻疹 | 風疹 | 結核 | 腸管出血性大腸菌感染症 | 赤痢 | 流行性角結膜炎 | 急性出血性結膜炎 | ウイルス性肝炎 | 無菌性髄膜炎 | 髄膜炎菌性髄膜炎 | 感染性胃腸炎 | 溶連菌感染症 | マイコプラズマ感染症 | 手足口病 | ヘルパンギーナ | RS | 伝染性紅斑<br>りんご病 | 突発性発疹 | A群溶血性レンサ球菌咽頭炎 | 水いぼ | 伝染性膿痂疹<br>とびひ | アタマジラミ | インフルエンザ疑い | 麻疹疑い | 風疹疑い | 新型コロナウイルス感染症 | ヒトメタニューモウイルス感染症 | その他アデノウイルス感染症 | 新型コロナウイルス感染症 | その他感染症 |    |   |
|-------|---------|-----------|-----------|--------------|-------------|----|---------|-------|-----|----|----|----|-------------|----|---------|----------|---------|--------|----------|--------|--------|------------|------|---------|----|---------------|-------|---------------|-----|---------------|--------|-----------|------|------|--------------|-----------------|---------------|--------------|--------|----|---|
| 津市(人) | 2       | 0         | 6         | 0            | 0           | 4  | 0       | 8     | 13  | 0  | 0  | 0  | 0           | 0  | 0       | 0        | 0       | 0      | 0        | 2      | 17     | 31         | 6    | 10      | 0  | 19            | 0     | 0             | 0   | 0             | 0      | 0         | 0    | 0    | 0            | 14              | 0             | 0            | 0      | 29 | 3 |

# 令和7年 6月 月報





気温が高い初夏から秋にかけて多く、  
県内でも感染の報告が出ています

## 腸管出血性大腸菌感染症

### ●症状

初期には腹痛や水様性の下痢が起こります。症状が出てから1～2日あたりから便に鮮血が混じるようになり、典型的な症状として固形物のない血性下痢がみられます。

### ●原因

ベロ毒素と呼ばれる毒性の強い毒素を産生し、その毒素により発病します。

### ●感染経路

生肉など菌に汚染された飲食物の摂取や、患者のふん便で汚染されたものを口にすることが原因となります。

### ●予防法

- 食品は中心部が75℃で1分以上になるようにしっかり加熱しましょう。
- せっけんを使用してしっかりと手洗いして、手指の清潔を保ちましょう。

