



6月～8月にかけて食中毒が多く発生する時期となっています。
『食中毒予防の三原則』を守り食中毒を予防しましょう!



①つけない=洗う!分ける!

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食品をあつかう前後や食事の前には必ず手を洗いましょう。

②増やさない=低温で保存する!

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖しますが10℃以下では増殖がゆっくりで-15℃以下では増殖が停止します。菌を増やさないために生鮮食品などは購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。

③やっつける=加熱処理!

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅します。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。中心部を75℃で1分以上加熱することが目安です。

行事食

～お誕生日会メニュー&ケーキ～



こどもの日

5/19介護医療院にてお誕生日会メニューとケーキを提供いたしました。

2023.5.5



2023.5.19

利用者様から美味しいと好評でしたよ(^^♪



ミサー・ゼリー食はティラミスでした♪



通所リハビリテーション

～おやつバイキング～



2023.4.24

5/22(月)おやつバイキングでストロベリーシフォンケーキとティラミスを提供いたしました(*^-^*)
全部手作りですよ(^^♪

