



平成 23 年 6 月 1 日

### 栄養だより

夏を間近に控え、田植え前後の恵みの雨の時期となりました。高温多湿となる 6 月は、食中毒予防などの衛生管理に気をつけるのはもちろん、梅雨の間は寒暖の差があり、体調も崩しやすくなりますので、注意が必要です。5 月は焼肉チェーン店で食中毒が発生し、死亡者が出るまでのニュースになりました。食中毒はどこに潜んでいるか分かりません。調理の際に十分に火を通す、調理器具の洗浄・

生食用牛肉、“流通していません。”現在全国で基準適合の登録食肉処理場は 13カ所。しかし、平成 21 年以降、いずれの施設も出荷実績は馬レバーか馬肉のみで、生食用牛肉は出荷されていません。

消毒、手洗いの慣行、食品は、室温に長く放置しないことなど、自己管理することが大切です。例えば、O157は室温でも15～20分で2倍に増えます。お年寄りや子ども、また慢性疲労など、免疫力が低い場合は特に注意が必要です。

夏至を境に各地で夏祭りが始まります。季節の変化を楽しみながら、元気に夏を迎えましょう。



夏鮎

おやつ

アメリカンチェリー・メロン

果物

酢の物

煮物

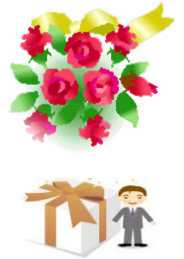
清まし汁

穴子の押し寿司

ライフモア保土ヶ谷  
平成二十三年六月十九日

父の日を祝うお献立

六月の行事食



6月3日曜日は「父の日」。アメリカのひとりの女性が男手ひとつで育ててくれた父を讃え、誕生月である 6 月に教会で父の日を祝う礼拝をお願いしたことをきっかけに始まったといわれています。



端午の節句の祝い膳 5.5



5 月お誕生会 5.25



2011 年  
燕



その他 6 月の行事

6.2 喫茶店 (コーヒー)

6.22 誕生会(赤飯、ケーキ)

梅ジュース作り(日程未定)

## 食中毒予防のためお願い。食物の差し入れは原則禁止となっています。

- 季節柄、生ものの差し入れは、ご配慮ください。
- 差し入れは、面会時に食べきれぬ量で、残りは、お持ち帰りください。
- 食べ物をお召し上がりの際は職員にお知らせください。

