



ライフモア NOW 2024年6月10日

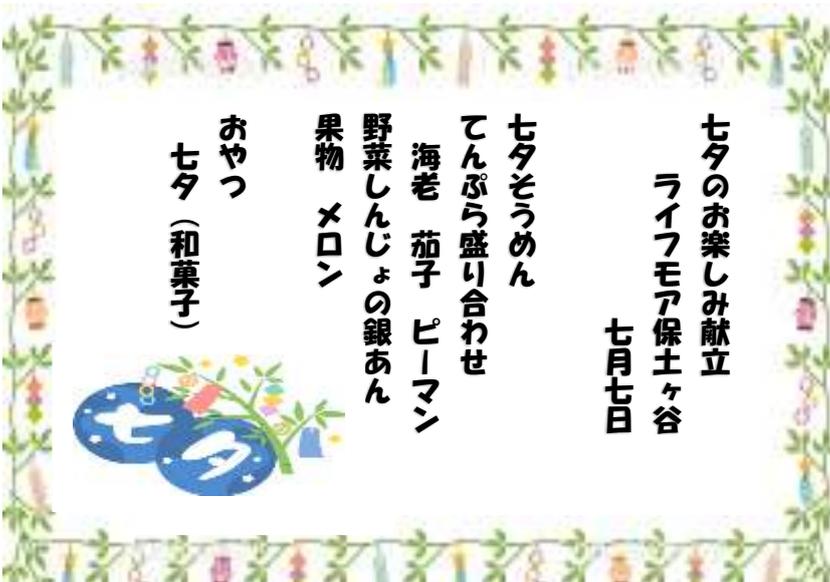


行事のお知らせと6月7月・報告5月後半から

七タのお楽しみ献立
ライフモア保土ヶ谷
七月七日

七タそうめん
てんぷら盛り合わせ
海老 茄子 ピーマン
野菜しんじょの銀あん
果物 メロン

おやつ
七タ(和菓子)



6月行事食

父の日の祝い膳 6月16日(日曜日)

- 押し寿司
- 清まし汁
- 炊き合わせ風
- 冬瓜とナスの冷やし鉢
- 果物
- さくらんぼ 黄桃



- おやつ
和菓子
紫陽花

その他行事

- ・6月26日 **誕生会**
赤飯と誕生日ケーキでお祝い
- ・日程未定 梅ジュースづくり



5月6月食事報告:夏献立へ。アイスクリーム、水まんじゅう、ナスや冬瓜も献立に。冷製の料理も。



5/1 母の日オムライス、ケーキ&アイスクリーム



5/22 誕生会お赤飯とケーキ&アイスクリーム定番

夏限定、冷たいおやつ



葛饅頭

暑くなってきました。食中毒にご注意ください。

毎年6月に患者が急増するのが「食中毒」。食中毒菌は気温25度以上、湿度70%以上で増えやすいと言われていいます。梅雨時から夏の間は、細菌性の食中毒の発生が増加する傾向にあります。食中毒菌は、増えても味や臭いに変化しません。また、セレウス菌のように加熱しても死滅も毒素の無毒化ができない菌もあります。予防に努めましょう。

食中毒予防の3原則

つけない

増やさない

やっつける



手洗い
洗浄 消毒

適切な温度で
調理後速やかに食べる

加熱殺菌

