



## 行事のお知らせ7月8月・報告6月後半から

盛夏を楽しむ献立  
二〇二一年八月十三日

菜飯  
しんじよの薄葛椀  
てんぷら盛合わせ  
ゼリー寄せ  
フルーツ  
メロン

おやつ  
おはぎ

その他

7月28日

誕生会

土用の丑の日

鰻玉井

誕生日ケーキ

8月13日

行事食

8月中

各階夏祭り



土用の丑の日

7月28日

うな玉井

清まし汁

胡瓜と湯葉の和え物

冬瓜の帆立の葛煮

果物

西瓜

### 食事報告 6月7月行事食とイベント

### コロナ禍でリスク増？夏の食中毒予防



夏は食中毒が発生しやすい季節です。新型コロナウイルス対応だけでは食中毒予防はできません。食中毒は汚染された食事などから菌やウイルスは口から入ることで起こります。今だからこそ注意すべき点があります。会食が制限されデリバリーやお持ち帰りが急増しています。調理してから食べる時間が長くなるほど菌は増えて食中毒を起こしやすくなります。早めに食べる必要があります。冷所に強い菌もいるので冷蔵庫を過信し過ぎないことも大切です。

また、野外のほうが安全とこの夏、キャンプやバーベキューを計画しているなら、食材の保存にクーラーボックスや保冷剤を活用し、まな板や包丁などの調理器具の消毒、肉を扱う箸やトングの使い分けも重要なポイントです。菌は肉の表面についていることが多いので表面をしっかり焼いてください。

ハンバーグなどは中心までしっかり火を通しましょう。



六月二十日  
父の日  
押しおやつ



父の日おやつ紫陽花



六月誕生会  
チョコレートケーキ

七月七日  
七夕  
養蚕  
おやつ



心太



ミキサ  
対応



七夕おやつ



七月七日  
心太をついて  
甘酢か黒蜜の  
お好きなほうで  
食べました。  
懐かしく楽しい  
おやつでした



六月十六日  
梅ジュース作り