



行事のお知らせと10月11月報告9月後半から

創立記念日の祝い膳
十一月二十六日

握りずし
清汁
茶碗蒸し
炊き合わせ
果物 柿
おやつ
鯛最中

創立記念日 は11/24です。

秋を楽しむ御膳
十月二十四日

ご飯
清汁
刺身盛り合わせ
白和え
炊き合わせ
果物
柿・桃缶
おやつ
和菓子

秋

その他行事

10. 10 2階 レク大会
10. 17 3階 レク大会
10. 23 誕生会

運動会

9月10月食事報告:お彼岸のおはぎは皆様に好評でした。少しづつ季節も変わってきていますね。

9・16 敬老の日 天ぷら 鯛めし 茶わん蒸し 鯛最中 9・25誕生会 赤飯・ケーキ 9・22お彼岸おはぎ



9. 28チャーハン、餃子



今年のお月見は9月17日 前日にみんなで月見団子をつくりました。楽しかった！



きれいなお月さまが見られましたね。



1年間で食中毒が最も多いのは、10月だそうです。ちょっと気をつけて食中毒を予防し、食欲の秋を楽しみましょう。

秋の食中毒

理由としては(1)免疫力の低下が原因の食中毒の増加が見られること。季節の変わり目で気圧や気温が変化しやすく体調を崩しやすい時期になっています。

(2)涼しさが油断を招き起ること、食中毒の原因菌は20-50度が増殖しやすい環境です。お弁当を保存する際は油断しないで保冷パックや保冷材を今の時期も使いましょう。

(3)旬の味覚(サンマときのこ)に潜む寄生虫と自然毒による食中毒が起きやすくなります。サンマ、鯖、イカによるアニサキスの食中毒を起きやすい時期です。60度以上の過熱か-20度24時間以上の冷凍でアニサキスは死滅します。加えて、キノコ狩りでの食中毒が毎年起きています。食用と判断できないもの取らない・食べない・売らない・あげないこと。プロに見分けてもらいましょう。