

# 4月のイベント



## 手作り さくら餅

1栄養課が皆さんの前でもっちもちの皮を焼き、ご自身であんこを包んでお召し上がり頂く、手作りさくら餅を行いました。多い方だと、3度お代わりをされていました。やはり、あんこは美味しいですね。



5月10日は母の日です。日頃の感謝の気持ちを言葉で伝えてみませんか？

## 次回5月のイベント

### 【和菓子バイキング】のお知らせ

5月は和菓子バイキングです。5種類の和菓子をご用意致します。お好きな和菓子を選んでお召し上がりください

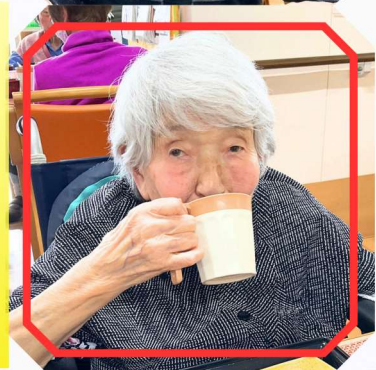




## 4月の選択食

### *Fish or Meat*

当デイケアでは月に2回選択メニューを開催しています。皆様にお肉かお魚かなど、メニューを選んで頂きます。「自分で選べる!」というのは嬉しい事ですね。今月も笑顔で召し上がられてました。



## 栄養課より



### 食中毒予防について

温くなるこの時期から食中毒には注意しましょう。

#### 1. 手洗いを徹底する（付けない）

調理前、肉や魚・卵を触った後、トイレ・鼻をかんだ後、ペットに触れた後は必ず手洗い。  
調理器具（包丁・まな板・ふきん）は清潔にし、肉・魚用と野菜用を分けるとより安全。

#### 2. 生の食品と他の食品を分ける（付けない）

肉・魚の汁が他の食品に触れないように袋を分けて保存。  
生肉を切った包丁やまな板で、洗わずに野菜や果物を切らない。

#### 3. すぐ冷蔵・冷凍する（増やさない）

食べきれない場合は余熱を取ってからすぐに冷蔵庫へ保管。  
調理前後の食品を室温に長時間放置しない（O157は室温で15～20分で2倍に増える）。

#### 4. 十分に加熱する（やっつける）

中心温度75℃で1分以上が目安。  
電子レンジ調理はムラが出やすいので、途中でかき混ぜる。