

7月のイベント



ビアガーデン

ビールやカクテル、ハイボールなどノンアルコール飲料で、皆さんで元気に乾杯！
手作りの焼きそばや枝豆などおつまみを食べながら、賑やかに楽しい時間を過ごして頂きました。



8月はお盆っぽ
毎日暑いので、
水分補給を忘れずに

次回9月の イベント

【すいか割り】 のお知らせ

8月は夏真っ盛り！元気にすいか割りを楽しみましょう。
もちろん、割った後は皆さんで美味しく頂きましょう！



あすっぽ

デイケア
すいか割り

8月22日(土)

おやつ時間帯

スイカを割って
美味しく食べよう

エスパワー成田



7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いてます。「自分で選べる!」というのは嬉しい事ですよね。今月も笑顔で召し上がられてました。



栄養課より

家庭内で起こる代表的な食中毒

カンピロバクター：生や加熱不足の鶏肉が主な原因。

サルモネラ：生卵や加熱不足の肉・鶏肉などが原因。

腸管出血性大腸菌（O157など）：加熱不足の肉や汚染された食品が原因。

ノロウイルス：感染した人からの二次感染や、加熱不足の二枚貝などが原因。

黄色ブドウ球菌：手指の傷などから食品に付着し、常温放置で増えた毒素が原因。

食中毒菌は、腐敗とは異なり見た目ではわかりません、匂いや色も変わらない為、食中毒菌に汚染されているかどうかは分かりません。衛生的な食材管理や手洗いなどが重要です。

