

6月



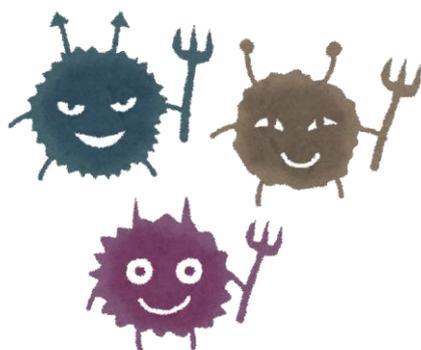
開成町内のあじさいも少しずつ色づいてきましたね。

今年の開成町あじさいまつりは6月4日（土）～12日（日）に開催されます。

ただ、まだまだ感染症が落ち着いたわけではありません。

なるべく人込みを避けて、マスク着用などの対策をしてアジサイを楽しんでください。

《栄養士／室岡》



「食中毒予防」について

梅雨の季節となりました。

この時期は食中毒も心配されます。

今月は食中毒の予防についてです。

① 予防の基本 ⇒ 手洗いと消毒

食事の前はもちろん、生肉や魚介類を触った後、トイレの後、ゴミ箱を触った後、ペットに触れた後など、忘れずに手洗いをしましょう。台拭きも時々熱湯をかけて消毒しましょう。

② できるだけ火を通したものを食べましょう。

これから夏に向け「腸炎ビブリオ菌」がついた生の魚介類が原因の食中毒が多発します。魚介類は水道水で洗い、十分加熱しましょう。

③ 三度の食事での残った食べ物やお弁当などは、もったいないと思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、食中毒予防のため処分することを考えてください。カレーや味噌汁の残り物にも注意が必要です。



食中毒になってしまうと、発熱、嘔吐、下痢などの症状が出て、何日間か苦しい思いをしたり、脱水症状を起こすこともあり危険です。

湿度の高いこの時期は、十分に気を付けるようにしてください。