

空の青さが輝きを増してきました。皆さまお変わりはありませんか。
今回は、夏に向けて気を付けたい【食中毒】についてお知らせします。



食中毒について

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内に侵入することによって発生します。家庭での発生は症状が軽かったり、発症する人が1人や2人のことが多いことから風邪や寝冷えなどと思われがちで、食中毒とは気付かれず、重症化することもあります。今回は、家庭での食事作りでの3つの予防ポイントをご紹介します。

家庭での食中毒予防 3つのポイント

付けない

増やさない

手洗い、器具の洗浄
消毒

適切な温度
での保管

生肉の汁
を他に
付けない

食中毒予防の
3原則

調理後は
速やかに
食べる

やっつける

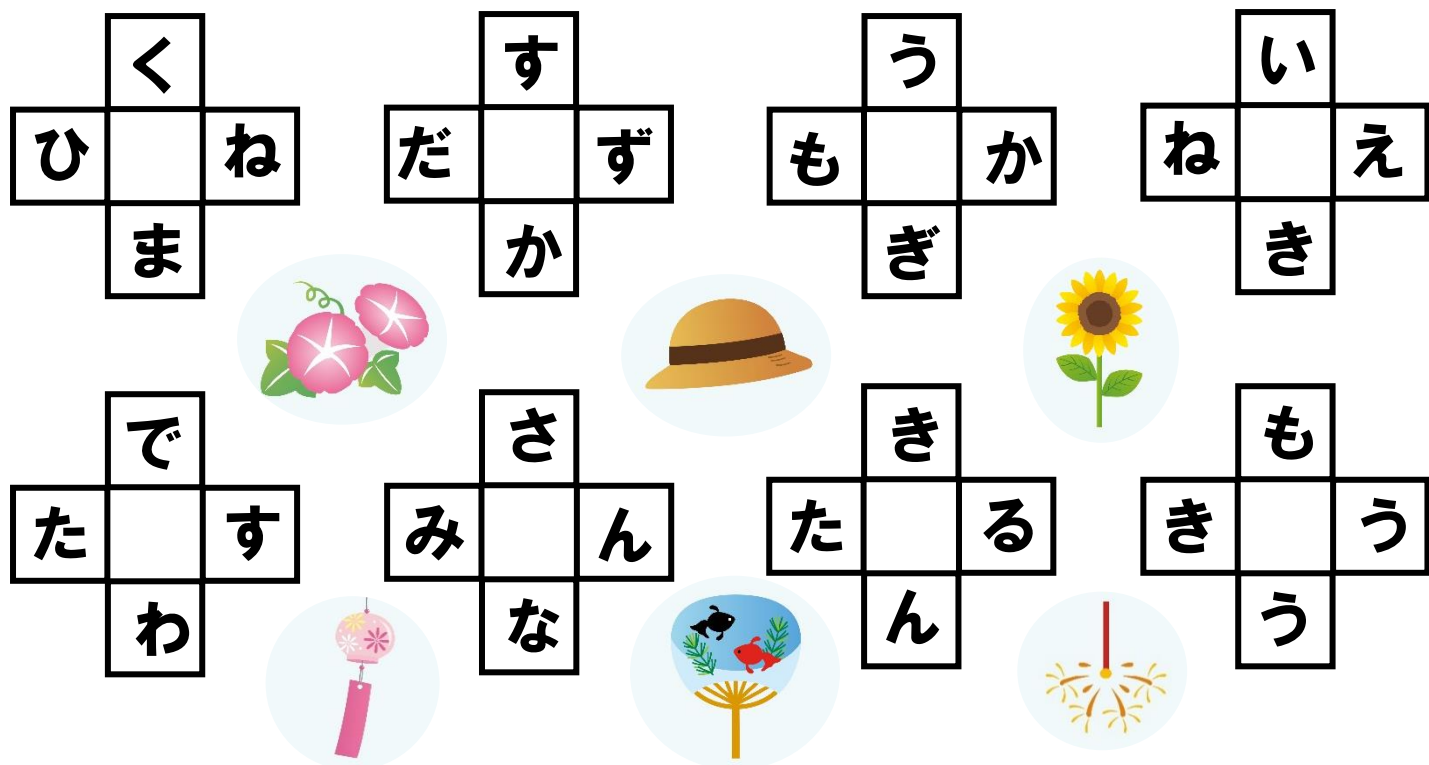
加熱殺菌

細菌、ウイルス以外に、寄生虫(アニサキス等)
自然毒(フグ、毒キノコ、有害植物)等にも
十分お気を付けください。

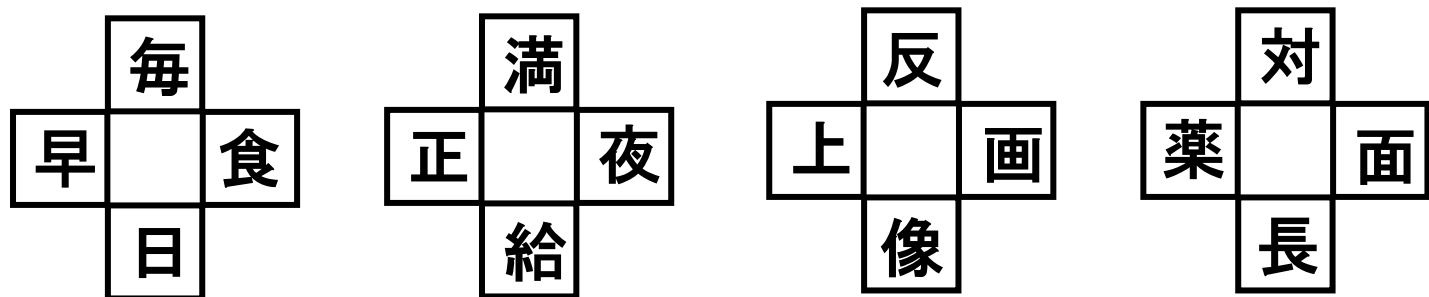
細菌による食中毒は夏場(6月～8月)、ウイルスによる食中毒は冬場(11月～3月)に多く発生します。細菌は湿気を好むため、気温と湿度が高くなる梅雨時は細菌による食中毒が増えますが、食中毒は簡単な予防法を守れば予防できます。どうぞこの夏もお気を付けてお過ごしください^^

～裏面もご覧ください～

【脳トレコーナー】 単語が完成するように、一文字を入れてね^^ 



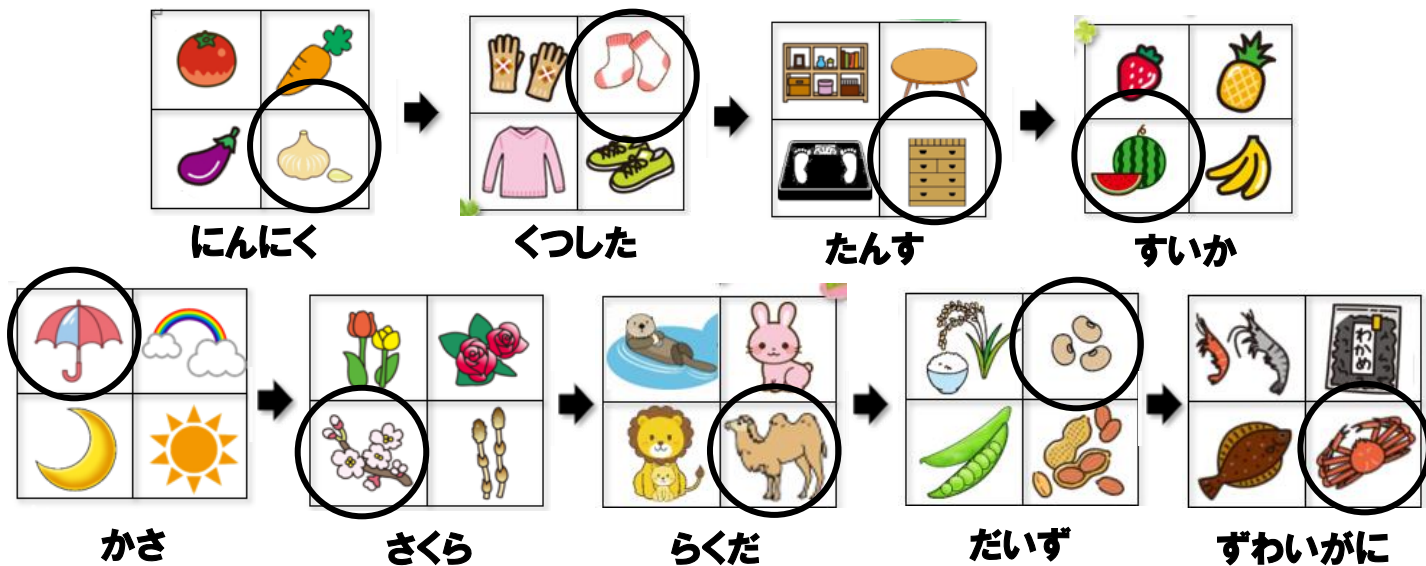
漢字は「二字熟語」になります^^ 



前回の解答



 絵しりとり

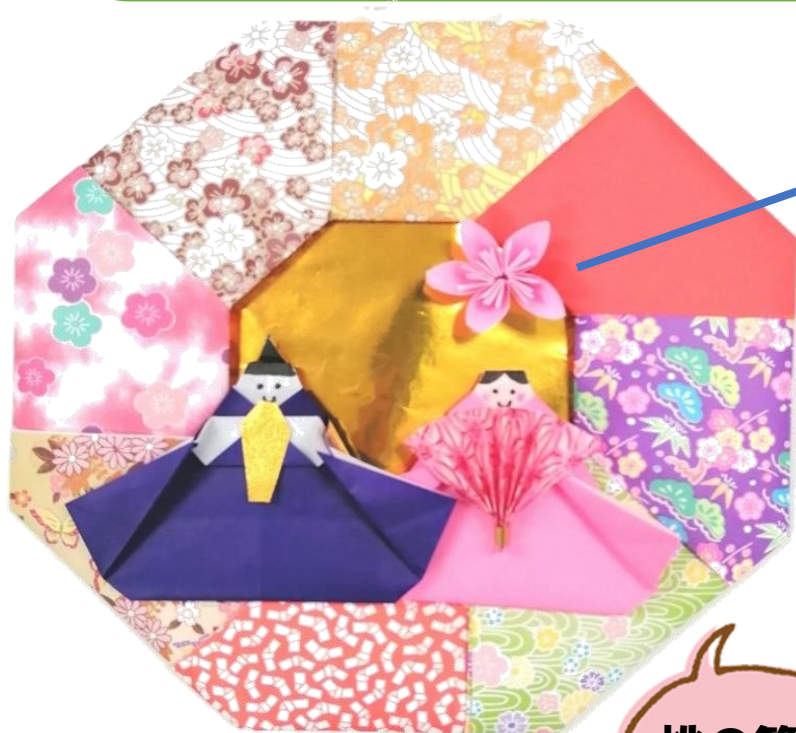


ふれデイ作品集 令和4年度



下記の作品は、各地区のふれあいデイサービスで参加された皆さんと一緒に作った作品です。

難しそうですがチョッとコツをつかめば簡単にできるのでぜひ一緒に作ってみませんか？



この花は前もって職員が作っておきましたが、作られる方も多いと思いますので一緒に作ってみましょう。

桃の節句

端午の節句



母の日

