



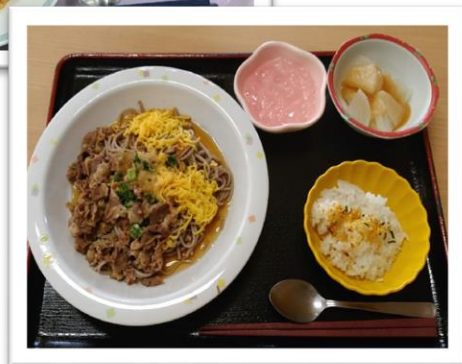
おやつ作り体験 5月13日、18日、26日



行事食・郷土メニュー 5月5日、11日



子供の日・・・「子供の人格を重んじ、子供の幸福を願うとともに母へ感謝する日」として1948年に制定されました。



5月の郷土メニューは山口県の瓦そばです。  
熱々の瓦の上に茶そばと具材を盛り付けた料理なのですが、中館園では、そばの上に牛肉と錦糸卵をのせ、冷たいつゆをかけて召し上がっていただきました。



## 6月の行事予定

- 3日 おやつ作り体験
- 11日 お誕生日会・リクエストメニュー「ジャージャー麺 等」
- 16日 おやつバイキング&郷土メニュー「沖縄県・沖縄そば 等」
- 17日 おやつバイキング
- 20日 おやつ作り体験
- 22日 父の日・居酒屋風メニュー
- 25日 おやつ作り体験



## これからの季節は食中毒に注意！！

6月に入り梅雨の季節になりました。この時期はジメジメと温度・湿度ともに高く細菌やカビが活発になり、食中毒が増加する季節です。では、具体的に食中毒を防ぐためにはどうしたらいいのでしょうか？



増やさない・・・この時期は屋内も高温多湿になりがちです。食品は冷蔵庫で管理するようにしましょう。（冷蔵庫の温度も上がりやすくなるので扉の開け閉め・詰め込みに注意）

やっつける・・・細菌は熱に弱いです。十分に加熱したものを食べましょう。（まな板や調理道具も洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけ消毒）

つけない・・・手にはさまざまな細菌がいます。かならず手を洗ってから調理しましょう（食品を保管する際も密閉容器やラップを使い他の食品に触れないようにします。）

**予防の三原則を守り食中毒を未然に防ぎましょう。**