



「いきなり団子作り」
ご利用様と一緒に熊本名物、いきなり団子を作りました。団子の中身はサツマイモと餡子です。とても美味しくいただきました。

デイサービスでは、一年に数回おやつ作りを行っています。利用者様にはエプロン、三角巾着用、手指もしっかり消毒していただいております。



行事予定

- 9月 1日(金) 生花教室
- 9月20日(水) みたらし団子作り
- 9月25日(月) 美顔教室
- 9月20日(金) 車椅子レクダンス



食中毒予防のポイント

- 肉・魚・野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう。
- 冷蔵、冷凍が必要な食品は自宅に持ち帰ったら、直ぐに冷蔵庫にいれましょう。
- 食品を調理する前は台所のごみを捨てることやタオルやふきんは清潔な物と交換しましょう。
- 生ものを扱った後や調理の途中でトイレに行ったりした時には手洗いをしましょう。
- 加熱が必要な食品は十分加熱することで、もし食中毒菌がいたとしても殺すことができます。加熱の目安は75℃で1分以上です。
- 食卓に付く前には手を洗いましょう。清潔な手で清潔な器具を使い、清潔な食器にもりつけましょう。調理前の食品や調理後の食品は、室温に長く放置はしないようにしましょう。0157は室温でも15～20分で2倍に増えます。

厚生労働省、家庭でできる食中毒予防の6つのポイントより抜粋。