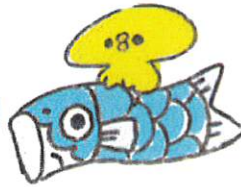


# すまいる



理念  
社会福祉活動を通し、  
共働・共感・共生社会の  
実現へ貢献します。

vol.69 5月

## ドライブ



5月の行事は、釜房ドライブに行きました。コロナ禍で外出が制限されていましたが、新緑や春の景色を五感で感じる事が出来ました。行事食では春の食材を使用し、筍ごはんや山菜入りチヂミなど春の味覚を施設内で味わいました。清穩の庵の駐車場にある遅咲きの桜も例年より早く、満開となり行事を通して、利用者様の笑顔も満開となりました。



“ついうっかり”を  
ストップ!

### 食中毒 危険 ポイント

#### 購入するとき

**ストップ!** 買い物した後、立ち話や寄り道をして帰る。  
常温で食品を持ち歩く時間が長いほど、細菌が増殖する危険性もアップ。生鮮食品や冷凍食品は、買い物の最後に購入するなどひと工夫を。

#### 保存するとき

**ストップ!** 冷蔵庫の中には、食品をいっぱいまで詰め込んでいる。  
庫内の冷気を循環させるため中身は容積の7割程度までに。食材は定期的に整理し早めに使い切る。定位置を決めて収納すれば、扉の開閉時間を短縮、庫内の温度上昇も防げる。

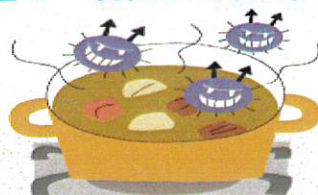
#### 調理するとき

**ストップ!** 生の肉や魚などを切った包丁やまな板で、生野菜も切っている。  
生の肉や魚についた食中毒菌が、調理器具や手指などを介して他の食品を汚染する恐れがある。汚染を防ぐため、包丁とまな板は肉用・魚用・野菜用に分けることが望ましい。



**ストップ!** カレーは2日目がおいしいので、大量に作って常温で一晩置いておく。

調理後すぐに食べない場合は、粗熱を取り小分けにして冷蔵・冷凍保存を。なるべく早く食べ切って、保存期間が長くなったら捨てること。  
食材を解凍するときは、細菌の増殖を防ぐため自然解凍せず、冷蔵庫や電子レンジを使う。



#### 食事のとき

**ストップ!** 調理した料理は、すぐに食べないときでも食卓に並べておく。  
細菌が増殖しても食品の味や色、においは変化しないので、見た目などでは判断できない。なるべく食事の直前に調理・配膳し、室温に長く放置しない。

来月の行事予定は、秋保大滝ドライブ・誕生日会を予定しております。

