

5月のイベント食

5月16日 昼食



月に1回の誕生会お祝い膳を用意します。今回は対象者がいないため、お楽しみ会として開催しました。

<おしながき>

- 筍とあなごのちらし寿司【左手前】
- まぐろと山うどの酢味噌和え【中央】
- 豆腐の変わり揚げ【左奥】
- 笹ようかん【右奥】
- すまし汁（卵豆腐）

おやつは手作りの
フルーツタルトです



5月4～8日

～デイサービスでの

ケーキバイキングの様子～

手のひらサイズのケーキ3種の中から2種選んでいただきます。やはりみなさんの目をひくのは赤い色のショートケーキです。

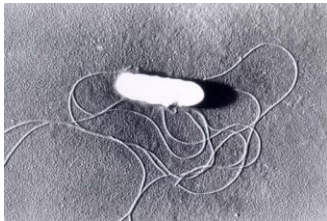


食中毒予防

＜リステリア・モノサイトゲネス＞って御存じですか？

土壌や河川水、動物の腸管内など環境中に広く分布する最近です。昨年12月に食品衛生法の一部が改正され、新たに食品中に存在するリステリアの基準が設定されました。

○どんな細菌か？・・・



リステリア・モノサイトゲネス

撮影：東京都健康安全研究センター

○食品を介してヒトに感染し、リステリア症を発症させることがあります。

○70℃で1分の加熱により十分に殺菌できます。

○原因食材として、チーズなどの乳・乳製品が最も多く、次いでハムなどの食肉加工品、コールスローサラダなど。

○これまで国内での発症例はないが、欧米諸国では食中毒事例が多く見られます。

手洗いマニュアル

衛生的に手を洗いましょう

食品衛生の基本は「手洗いに始まり、手洗いに終わる」と言われます。「衛生的な手洗いは食中毒予防に有用です。」

1. 水で手をぬらし石鹸をつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先を洗う。
3. 石鹸をよく洗い流す。
4. 使い捨てペーパータオル等で拭く。
5. 消毒用のアルコールをかけて手指に良くすりこむ。



【大量調理施設衛生管理マニュアルから一部抜粋】