

六月十六日は
和菓子の日

昔、十六個のお菓子などをお供えして病気がなくなり健康で暮らせるように祈ったという由来からこの日に和菓子が食べられるようになりました。



令和2年 7月号
 社会福祉法人 晃和会
 〒813-0043
 福岡市東区名島3丁目52番5号
 TEL 092-673-1800
 FAX 092-673-2626

デイサービスセンター名島



今月の催しと致しまして、皆様からの事前アンケートを基に行ったお楽しみ和菓子カフェや、新企画のきき茶ゲーム大会を開催させて頂きました。どちらも共にご好評いただきました。6種類の中(緑茶・玄米茶・玉露・青汁・ほうじ茶・麦茶)から当てるのは中々難易度が高く、皆さま真剣に悩まれたり自信满满だったり、楽しまれたご様子でした。今後も様々な企画をご用意して皆様のお越しをお待ちしております。

担当 石川 俊行

6月6日は梅の日



室町時代の天文14年4月17日、京都・賀茂神社の例祭・葵祭で後奈良天皇が神事をされた際に梅が献上されたという故事にちなみます。

この時、日本中で晴天が続き作物が育たず、田植えもできない状況であったが、梅を奉納して祈ったところ、たちまち雷鳴とともに大雨が降りはじめ、五穀豊穡をもたらしたといえます。人々はこの天恵の雨を「梅雨」と呼び、梅に感謝するとともに、災いや疫病を除き、福を招く梅を梅法師と呼んで、贈り物にするようになったといわれています。



行事実行委員会 暢孫 健一



食中毒とは、食中毒を起こすもととなる細菌やウイルス、有毒な物質がついた食べ物を食べることによって、下痢や腹痛、発熱、吐気などの症状が出る病気のことです。食中毒の原因によって、病気の症状や食べてから病気になるまでの時間は様々です。時には命にも関わるとも怖い病気です。

食中毒は1年を通して発生していますが、気温が高いこの時期は、細菌による食中毒が増加する傾向にあります。食中毒を起こす細菌は、土壌や水、ヒトや動物の皮膚、腸の中にも存在していて、特別な菌という訳ではありません。そのため、食品を作る途中で菌がついてしまったり、家庭で料理したものを、常温で長時間放置したりすることで、細菌が増えてしまいます。

食中毒予防には、**食中毒菌をつけない・増やさない・やっつける**の三原則があります。

つけない：食品に菌をつけないよう清潔を心がけましょう。

こまめな手洗い、まな板は野菜・魚・肉で使い分ける、食材は流水でしっかり洗う、怪我をした手で食品を直接触らない など

増やさない：食品についた菌が増えないよう、迅速な調理・提供と冷却を心掛けましょう。

冷蔵庫内の温度が上がらないよう開閉は最小限に

買って来たものはすぐに冷蔵庫へ 買い物後は寄り道を避ける

出来上がった料理は室温で長時間置かない、すぐ食べない時は冷蔵庫へ

やっつける：食品は中心部が75℃で1分間以上加熱を心掛けましょう。

※冬場はノロウイルスが流行するため85℃以上が望ましいです。

中心部までしっかり火を通す、器具などは熱湯や塩素系漂白剤で消毒する



栄養課でも食中毒を出さないよう、一人ひとり衛生管理に努めています。ご家族様におかれましても、夏場は生ものの持ち込みを控えたり、漬物などは小分けにしたり、期限表示のあるものを持参していただくなど、食中毒予防のため、持ち込み品についてご理解とご協力をお願い致します。

管理栄養士 垂水 智子