みんなで できたもん 6月号

こんにちは！栄養士の北島です。
５月のゴールデンウィークも終わり、少しずつ暑くなってきましたね。
６月は湿度も高くなり、食中毒が増えてくる季節です。
こまめな手洗いを行って、食品の保存には十分注意するようにして下さいね！！

5月の行事食で提供しました

こいのぼりランチ（５月２日）

◆子供の日スペシャルカレー
◆菜果和え
◆オニオンスープ
◆ミニたいやき

こいのぼり
にちなんで
たいやきを
提供しました

お楽しみランチ♪（５月 24 日）

◆深川ご飯
◆ちくわのあけぼの揚げ
◆野菜の酢味噌和え
◆ぜんまいと牛肉の炒め煮
◆すまし汁
◆抹茶ケーキ

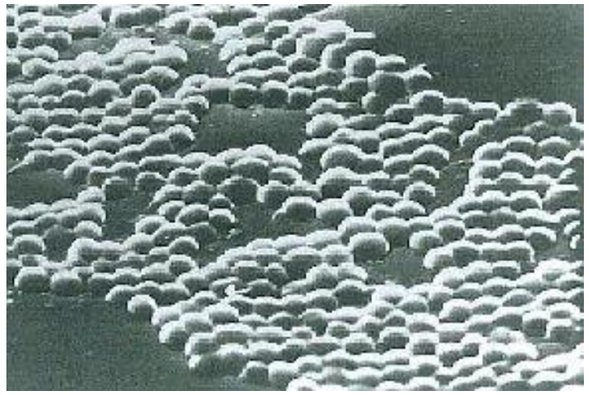
あさり

えいようだより～しょくちゅうどく～

☆黄色ブドウ球菌

原因食品
手や指に切り傷があったり、化膿している人がにぎったおにぎりやお弁当など。

予防策
①手や指に切り傷がある人は、食品に直接触れたり調理したりしない！
・・手の切り傷に菌があるので、おにぎりをする時はラップをしてにぎるようにする。



症状
●吐き気
●嘔吐
●腹痛
●軽い下痢

今月の行事食のお知らせ

６月１６日（木）ご当地グルメの日
６月２４日（金）お楽しみランチ♪