

うたしあだより



カツオ♪ 鯉♪ かつお★

8キロ超え（時価3万円程度）の大きな鯉を職員
の家族が釣り上げ、施設に提供してくれました♪
その大きな鯉で、厨房職員が皆さんの前で解体シ
ョーを行ってくれました！
大きな鯉にびっくりしたのと、
厨房職員の見事な手さばきにもびっくり！
もちろん、昼食時に美味しく頂きました♪



衣替え

ジメジメ・蒸し蒸しの季節が近
づいてきましたね・・・

冬物から、夏物への衣替えをお
願いします。

ご面会時等に声を掛けさせていた
だきたいと思いますので、ご協力
お願いします。



懇親会ありがとうございました！

懇親会へのご出席、ありがとうございました。なかなかゆっくりお話が
出来なかったご家族もいらっしゃるかもしれません・・・
また、このような機会を持っていきたいと思っておりますので
よろしくをお願いします！

～栄養士より～

食中毒が発生しやすい時期になりました。食中毒予防の
基本は手洗い。しかし、いくら新鮮な食材をきれいな手
で扱っても、調理器具が汚ければ予防にはなりません。
特にまな板は食材が直接接触するものなので、日頃から清
潔にしておく必要があります。次の事に注意して、食中
毒を予防しましょう！

- ①これから加熱して食べる食材用と非加熱で食べる食
材用と2枚用意して使い分ける。
- ②洗剤で洗浄後、熱湯をゆっくりとかけて消毒する。
- ③塩素系洗剤で除菌漂白する。
- ④しっかり乾燥させてからしまう。



8月26日（土）

16：30～

18：30

ぜひ、

遊びに来てください♪

