



七夕飾り

桐の花
だより

☆住民さんと折り紙で
☆七夕の飾りを作りました☆
いろんな飾りを夢中にな、て
折りましたが夢中になりすぎ
パフェとお寿司も
作、ちゃい
ました～
☆住民さんと
支援員・作



No. 10
吉里中グラウンド
支援員

食中毒予防の3原則！

食中毒の原因…

「つけない」「増やさない」「やっつけろ」

✿洗う（つけない）

手には、さまざまな細菌が付着
しています。

食中毒の原因菌が食べ物に付かない
ように必ず手洗いしましょう。

✿低温で保存する（増やさない）

細菌の多くは高温多湿な環境で
増殖が活発になります。

10°C以下では増殖がゆっくりとなり
マイナス15°C以下では増殖が
停止します。

食べ物に付着した菌を増やさない
ためには、低温で保存すること
が重要です。

✿加熱処理（やっつけろ）

ほとんどの細菌やウィルスは加熱に
よって死滅します。

肉や魚はもちろん、野菜なども加熱
して食べれば安全です。

特に肉料理は、中心まで良く加熱
することが大事です。

香港・ボランティア



長期休暇のお知らせ!!

8月12日～8月14日まで

み盆休みの為、支援員不在となります。
談話室を利用の際は自治会長または
支援事業事務局まで連絡お願いします。

支援事業事務局 0193-41-2780

* 8月10日(土)・11日(日)を含む

5日間不在になりますよ!!!

