

食中毒を予防しよう



お役立ちクイズ〈食中毒〉

- ① 食中毒の危険性が最も高い肉はどれでしょう？
- (1) 薄切り肉
 - (2) ひき肉
 - (3) ステーキ肉

①(2) ひき肉
 答え 食中毒の原因となる細菌は、生肉の表面についていることがあります。特にひき肉は、生肉を細かく加工する過程で、細菌が内部に入り込む可能性が高く、食中毒の危険性が上がります。ひき肉を調理するときは、中心部まで十分に加熱しましょう。

- ② 食中毒を防ぐために、調理前の生肉に行うとよいことはどれでしょう？
- (1) 流水で洗う
 - (2) 表面をキッチンペーパーなどで拭う
 - (3) 湯にくぐらせる

②(2) 表面をキッチンペーパーなどで拭う
 答え 生肉の表面には細菌がついていることがあるため、キッチンペーパーなどで拭き取るとよいでしょう。流水で洗うと、細菌が周囲に飛び散り、調理器具やほかの食材を汚染することがあるため、そのまま加熱調理の方が安全です。

- ③ 作ったカレーや煮物などを保存するとき、どのような状態で冷蔵庫に入れるとよいでしょう？
- (1) 熱い状態のまま、鍋ごと入れる
 - (2) 鍋に入れたまま、冷ましてから入れる
 - (3) 容器に小分けにし、冷ましてから入れる

③(3) 容器に小分けにし、冷ましてから入れる
 答え 冷蔵庫に温度の高いものを入れると庫内の温度が上がり、中の食品が傷みやすくなります。また、鍋に入ったまま冷ますと時間がかかり、その過程で食中毒菌が増殖することがあります。容器に小分けにして入れることで、短い時間で冷ますことができます。

ほかほか通信 春号

お花見ドライブ



きれいだなあ



天気が良くて気持ちいいな



今年もお花見ドライブに出かけました。

八幡平の春を感じて皆さん大興奮！天気にも恵まれて綺麗な桜を見る事ができました。来年も素敵な桜を見れるといいですね。

おやつづくり



今回は米粉でチョコまんを作りました。
豆乳とはちみつを使って体にやさしいおよつ完成！
「おいしかった」との声が聞かれ、笑顔あふれるレクリエーションとなりました。

季節の創作ギャラリー



毛糸ペンダント



牡丹



桜と菜の花



ひな飾り



たんぽぽ



こいのぼり



日中の様子



楽しくみんなでワイワイ♪



ゲームで入賞!!おめでとうございます!!



カラオケで大熱唱! 沢山歌ってストレス発散!



男性で足湯を満喫中
心も足もほかほかです



うちわで花びらをたくさん集めます
いっぱい集めて優勝できるといいな♪