

テイケア通信

十月号



臨時利用・振替利用 随時受付中!!

デイケア利用時にお休みした場合は、他の曜日に振替利用ができます。また、ご家族様のご都合で、急に利用したい時などは、臨時利用もできます。詳しくはオキドキに連絡下さい。(TEL 五九六〇一一)

ご当地グルメ (長崎県)

「長崎ちゃんぽん」

長崎ちゃんぽんの誕生は、中国料理店四海楼(しかいろう)の初代・陳平順(ちんへいじゅん)氏が、明治三十二年、中国福建省から渡来して中国人留学生に安くて栄養のあるものを食べさせようと、野菜くずや肉の切れ端などを炒め、中華麺を入れスープで煮込んだポリユームたっぷりの料理を作り上げ、「ちゃんぽん」と名付けたと言われています。当時、長崎には在留中国人や中国人留学生が多かったため、まずこの人達に歓迎され、次第に長崎の人々にも「ちゃんぽん」が安くて栄養豊富と言いつことが広まり、今でも、長崎を代表する味覚として欠かせない存在となりました。是非、ご賞味下さい

平成30年10月12日(金)

昼食にご提供!



写真はあくまでイメージです。提供するもの

以外に多い秋の食中毒!

食中毒が多い季節は夏だと思いませんか。実は、一番食中毒が多い季節は、秋です。十月の発件数が一番多く、次いで八月と九月になります。なぜ秋にも食中毒が発生しやすいのか。食中毒の原因としては、大きくわけて二つあります。

- ① 気温が下がって体感温度も低くなるため、食品に対する油断が生じてしまう。
菌が育つ温度は十度〜六十度の範囲で、条件としては非常に広いのです。菌が増えるには「温度・栄養・水分」が必要で、条件が整えば二時間で食中毒を起すまでに増えてしまします。
- ② 夏を過ぎた後の体は疲れていて、免疫力が低下してしまい、細菌やウイルスが入ると抵抗できなくなり、食中毒を起しやすくなる。

食中毒は、食べ物や飲み物に付着した微生物(細菌、ウイルスなど)や「自然毒」を摂取することによって起こる健康障害です。

食中毒はおもに、カンピロバクターやサルモネラ菌などが原因となる「細菌系」とノロウイルスなどの「ウイルス系」、フグ・キノコ・アジサイ

の葉・ジャガイモの芽などの「自然毒」によるものがあります。十月は気温が下がるため細菌による食中毒は少なくなりますが、キノコやフグなどの自然毒、ノロウイルスが発生します。ただ、細菌による食中毒もゼロになるわけではないので注意が必要です。

10月の主な予定

- 8日(月) ~
- 12日(金) 体重測定
- 12日(金) ご当地グルメ
- 15日(月) ~26日(金) 「足湯満喫ツアー」
- ※参加者数の状況によって期間を短縮します。
- 24日(水) セレクト食
- 29日(月) おやつバイキング
- 31日(水) にぎり寿司
ハロウィンおやつ

《総務課より》

利用料のお支払いは毎月十五日までになつておりますのでご協力ください。
尚、窓口でのお支払いは「年中無休」・「午前九時〜午後四時」となっております。
宜しくお願致します。