

デイケア通信

六月号

麺食いめぐり「ナポリタン」

「ナポリタン」は第二次世界大戦後、横浜の「ホテル・ニューグランド」が、に接收されたとき、米兵たちは、茹でたスパゲッティに塩とコンショウで味付けをし、トマトケチャップを和えたものをよく食べていたそうです。料理長だった入江茂忠さんがケチャップの代わりに生のトマト、玉ねぎ、ニンニク、トマトペースト、オリブオイルを使ったオリジナルソースを考案されたと言われています。

昼食に提供しますので、ご賞味ください。



写真はあくまでイメージです。おだしするものとは異なりますのでご了承下さい

食中毒について

梅雨時から夏にかけて、気温、湿度が上昇しますと、「細菌」が発生しやすくなります。そのような時期に注意しなければならぬのが「食中毒」です。どのような種類の「細菌」が食中毒を引き起こすのかご紹介します。

黄色ブドウ球菌

人間の鼻、喉の傷口などを棲みかとして、健康な人でも保有している菌です。菌が体内に直接入って作用するのではなく、食べ物の中から増殖する「エンテオトキシン」という毒素によって、その排出する毒素が体内に入ることによって、食中毒を起こします。吐き気、激しいおう吐、腹痛、下痢などの症状が現れます。



サルモネラ菌

食肉の腸管内に生息する細菌で、食肉のほか、鶏卵にも付着していることがあります。急な発熱、おう吐、腹痛、激しい下痢などの症状が現れます。

腸炎ビブリオ菌

塩分を好む細菌で、魚貝類に生息しています。海水温が上がる夏季に多く発生します。発熱、激しい腹痛、下痢などの症状が現れます。

カンピロバクター

食肉の腸管内に生息しています。低温を好み、加熱には弱い菌です。発熱、おう吐、下痢、筋肉痛などの症状が現れます。

ウェルシュ菌

自然に多く存在している菌で、カレーなどの、大量に調理された食品の内部に発生し易くなります。腹痛、下痢などの症状が現れます。

6月主な予定



- 8日(月)
- ~12日(金) 体重測定
- 17日(水) 麺食いめぐり
- 19日(金) お楽しみ献立
- 22日(月) ご当地グルメ
- 24日(水) セレクト食
- 25日(金) 天井

臨時利用・振替利用 随時受け付け中！！

デイケア利用時にお休みした場合、他の曜日への振替利用ができます。ご家族様のご都合で、予定外に利用したい時なども臨時利用できます。詳しくは、オキドキまでご連絡下さい(042-596-0111)