

いのこしクラブ

平成 22 年 7 月 老人保健施設 いのこし

名古屋市名東区猪子石原 1501 番地

7 月と言えば…

七夕、花火、山開き、海開きと思い起こしますね。

大人も子供も、もっとも楽しみにしている季節、おいしい食べ物や冷たい食材、食品などがもりだくさん



さて、ここで忘れてはならないものに **食中毒** があります

食中毒の代表的なものに、

黄色ブドウ球菌 サルモネラ菌 腸炎ビブリオ ボツリヌス菌 ノロウイルス O-157 などなど。

今回、当 **いのこし** では どのように対策しているのかインタビューしてもらい簡単に説明してもらいました。

二人のかわいい栄養士さんの、奥田さん・織田さんです。

厨房に入る前に、うがい 手洗いをしてから 厨房専用の上ばきに履き替え、帽子 マスク 手袋 エフロン着用します

まな板は、肉専用と野菜専用があり 包丁も肉専用と野菜専用を使います。包丁の使用後はよく洗い 殺菌庫に保管

野菜は 100ppm に薄めた 次亜酸塩素 (キッチンハイター) につけて流水でよく洗い流します。

調理中は 75℃ で 1 分間は加熱する。

食器類にアルコールをふりかけて 食材を盛り付けして

施設のみなさんに おいしく給食を提供しています。



今度は回収した食器類は次亜酸塩素 (キッチンハイター) 入りの浴そうにつけ食器洗浄機に流し込み、保管庫で乾燥へ

床は洗ざいで洗いがきします (ゴキブリ、ねずみ 防止)

厨房のスタッフはトイレに入るとき白衣は脱ぎます (ばい菌がつかないようにするため)

厨房のみなさん大変な作業ありがとうございます。

協力していただいた栄養士さんありがとうございました

今後とも清潔と安全にお仕事してもらい おいしい給食の提供をお願いします
衛生面でこんなにも気づかって頂ければ **食中毒防止** につながりますね。



7 月誕生日者

松田 季美さん	100 歳	酒井 照子さん	88 歳
野崎 四郎さん	97 歳	阿知和 美智子さん	83 歳
長澤 美代子さん	89 歳	橋坂 千枝子さん	83 歳
前野 あさ子さん	89 歳	太田 スイさん	82 歳
安福 かつさん	85 歳		

今月は 100 歳になられる方がいらっしゃいますよ

おめでとうございます

7 月の行事予定

7 月 14 日 香流幼稚園(オカリナ演奏) & お誕生日会
7 月 21 日 月間レク 魚つり

