



仲まち新聞 第89号



～梅雨の季節になりました～

梅雨の時期が始まることを梅雨入り・入梅（にゅうばい）といい、春の終わりで
あるとともに夏の始まりとなります。また、梅雨が終わることを梅雨明け・出梅
（しゅつばい）といい、これをもって本格的な夏が到来します。

雨季が訪れる土地は世界中に多くありますが、梅雨はそれほど雨足の強くない雨
や曇天が長期にわたって続く特徴があります。このため、カビや食中毒などに注
意が必要な季節です。



母の日に手作りカードをプレゼントしました。



5月の壁紙は、花紙で作ったつつじと花紙を丸めて作った鯉のぼりでした。

食中毒予防の三原則

① 菌をつけない！

- ・手洗いをしっかりしましょう。
- ・調理器具は清潔に保管しましょう。

② 菌を増やさない！

- ・できたものはできるだけすぐ食べましょう。
- ・余ったものは、冷まして速やかに冷蔵庫で保管してなるべく早く食べましょう。
- ・水分がついていると菌が繁殖しやすいので、しっかり拭き取ります。

③ 菌をやっつける！

- ・しっかり火を通します。特に肉や卵を使った物は注意しましょう。
- ・電子レンジで温める時は、むらなく温まるように時々かき混ぜながら温めましょう。



5月の食レクは、皆でバームクーヘンに鯉のぼりのデコレーションをしました。可愛い鯉のぼりが完成し美味しそうに食べられていました。



ホームページにも記載しています。 <http://www.murakami-kinenn.or.jp/swing/>

