



6月の給食だよ!



障害者リハビリテーションセンター

ひまわりクエスト

今月のメニュー

16日 選択メニュー

25日 お誕生日祝膳

3日: たぬきそば

5日: とりの唐揚げ

6日: ギョーザ

7日: なすの炒め物

10日: カツカレー

12日: ウィナーロール
(ロールパン)

19日: デミグラスハンバーグ

21日: おいなりさん

22日: チャーハン

23日: ナポリタン

25日: 天ぷら

27日: カレーうどん



5月のメニュー紹介

選択メニュー

A: いかフライ



B: 焼鳥盛り合わせ



たれ

C: ししゃも&煮卵



ペースト食/エビ天風ムース



今回の選択メニューは「しぶい!」との声が多かったメニューが並びました。

煮卵がお好きなご利用者様や焼鳥は「たれ」より「しお」派との嗜好を聞きながら皆様の選択を聞き取るのがとても楽しい時間となりました。

6月の選択メニューの日は6/16です。メニューは「A: ガパオライス」「B: タコライス」「C: おにぎりセット風」です。



「飲料の管理に気を付けましょう!」

飲み物の温度管理は食中毒予防にとっても重要です。特に暑い季節や湿度が高い環境では、細菌が繁殖しやすくなります。以下のポイントを押さえて、安全に飲み物を管理しましょう。

開封後の注意する飲み物

- ①口をつけて飲んだ飲み物
- ②高温や直射日光にさらされた飲み物
- ③長時間放置された飲み残し

適切な保存温度: 冷蔵が必要な飲み物は10℃以下で保存し、早めに飲みましょう。

48時間後には菌が数億個になることも!



つけない

増やさない

- ・手洗い
- ・器具の洗浄、消毒

食中毒予防の3原則

- ・適切な温度で保管
- ・調理後は速やかに食べる

やっつける
加熱殺菌

コラム

6月です。梅雨、そして本格的な稲作の季節になりました。

群馬県では、5月下旬ごろから田んぼの水を張り始め、6月上旬～下旬にかけて田植えを行うのが一般的です。水が張られた田んぼ、そこには水鏡によって映し出された懐かしさを伴った光景が広がりを見せます。



昭和の春には、蓮華(レンゲ)畑で遊ぶ子どもらの姿がありました。

やがてそこは田んぼに変わり、田植え後はカエルが合唱する中、影法師たちの列が一人二人と減って行って、点在する民家からは迎え入れる声が聞こえ、そして窓には灯りがともる。

それは今や、セピア色の光景として残るだけなのかもしれません。

皆さんは閉じた瞼(マブタ)の裏(ウラ)に、どんな思い出や風景が浮かびますか?



ある意味、人の営みと自然のせめぎ合いが生み出した、日本の原風景(ケンフウケイ)。その美しさに世界の人たちが熱い視線を寄せています。

