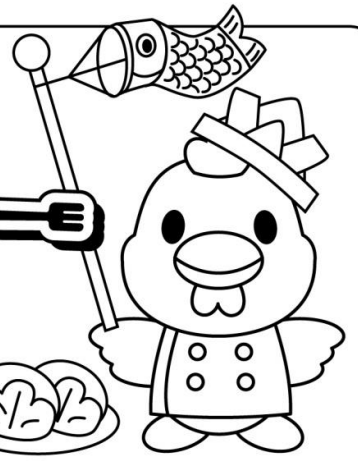
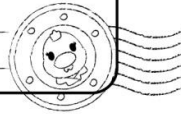




しょういんしゃー



木々の緑が鮮やかになり、さわやかな風が吹く5月になりました。5月は「皐月(さつき)」とも言い、早苗を植える月を意味します。「早苗月」が「早月」に転じ、「さ」は神に捧げる稲の意味がある「皐」が当てられたとされています。



衛生的な食事のための3つのポイント

気温と湿度が高くなるにつれて、食中毒を引き起こす細菌の増殖する条件がそろっていきます。気候の不順によって体力が落ちる時季でもあります。安心して食事ができるよう、3つのポイントをおさえて衛生管理を行いましょう。

①つけない

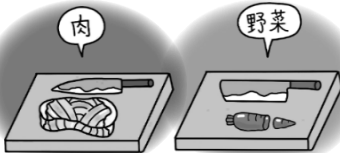
* 料理をする時や食事の前は手を石鹸で丁寧に洗いましょう



細菌やウイルスを洗い流しましょう。

生肉や生魚・生卵などを触ったときは、特に念入りに行いましょう。

* まな板・包丁は生肉・生魚用と野菜用で使い分けをしましょう



使い分けが難しい場合は、生肉・生魚等に使用した後にしっかりと洗浄・消毒を行いましょう。

②ふやさない

* 料理を室温のまま長時間放置しないようにしましょう



生温かい温度(35℃前後)は細菌が増えやすい危険な温度のため注意しましょう。

保存するときは小分けにして温度を素早く下げましょう。1食分に分けておくとともに衛生的です。

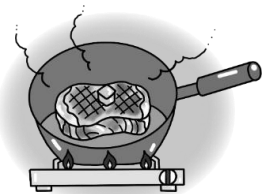
★給食では調理後2時間以内に喫食するようにしています。

③やっつける

* 十分に火を通してから食べましょう(特に肉の生焼けには注意)

火が通りにくいものは、中まできちんと火が通っているか確認しましょう。

★給食では、加熱するすべての食品の中心温度を計測しています。



米作りの1年



3・4月 ハウスでなえづくり

ハウス内の温度や湿度管理をして、健康な苗を育てます。

5月

田おこし・代かき・田植え

田おこしをし、水を張って平らにします。田んぼを整えてから、田植えをはじめます。

6~8月

田んぼのお手入れ

稲が根付いてきます。田んぼの水を深くして、寒さ対策をします。

9・10月

実りと収穫

モミが固くなり、穂が垂れ下がって黄色く色づいたら、稲刈りをします。

脱穀・精米

稲からモミを取り、精米をすると白いお米になります。



当社オリジナルキャラクターの待ち受け画面がダウンロードできます!



今月は コレ!



YASUDA Co., Ltd

