

樹響園

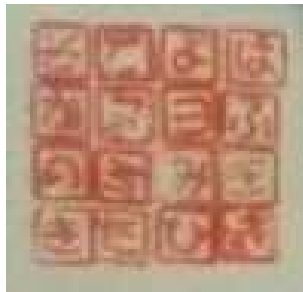
だより

株式会社樹響園
http://www.jukyoen.com/
〒378-0046
沼田市馬喰町1276-8
TEL 0278-25-8080

梅雨入りしました。
お出かけが雨だとうんざりしますね。
ジメジメした季節だからこそ、楽しみも・・・



今月は皆さんに、折り紙と貼り絵で紫陽花を作っていました。消しゴムで落款も作りました。



樹響ファームに4月に植えていただいたじゃがいも(男爵)の花が盛りを迎えています。収穫を忘れた大根も負けじと咲いています。



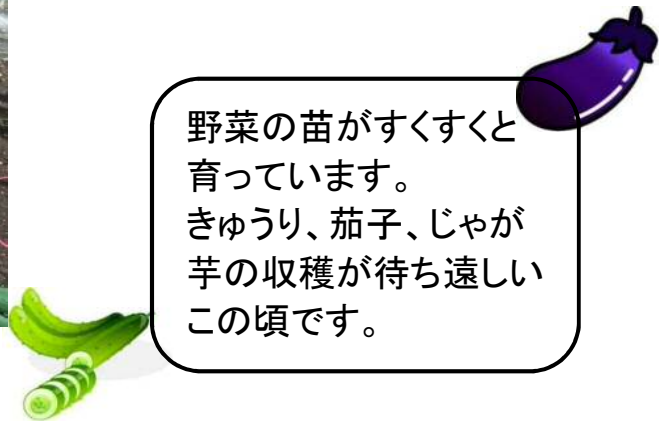
梅雨の時の食中毒の原因と症状は？

梅雨時の食中毒の多くは細菌によるものが多数を占めています。
梅雨の時期は、気温が高いのに窓を閉めきっているせいで、部屋の中が高温多湿になりやすいのですが、この高温多湿こそ細菌の繁殖を増加させてしまう一番の要因のため、他の時期に比べて食品や調理器具の管理などを徹底的に行う必要があります。
また、食中毒になると非常に激しい腹痛や下痢・嘔吐といった症状が現れます。症状が出るまでの時間は、食中毒の原因となる食品などを摂取してから0.5時間～8日と様々ですが、これは食べられた食品の量や細菌の種類によって大きく異なります。





野菜の苗がすくすくと育っています。きゅうり、茄子、じゃが芋の収穫が待ち遠しいこの頃です。



「デイサービスセンターりんごの樹」の人気おやつ

《人気のおやつ 蒸しパン》



たまご蒸しパンレシピ

- * 材料
- ・薄力粉 100g
 - ・卵 2コ
 - ・スキムミルク 大1
 - ・砂糖 45g
 - ・サラダ油 大2
 - ・水 大2
 - ・ベーキングパウダー 小1

* 作り方

- 1.卵、スキムミルク、サラダ油、水を混ぜる。
- 2.薄力粉をふるい入れ、砂糖、BPを混ぜる。
- 3.カップに注ぎ、10分蒸す。

ココア蒸しパン

※ココア10gを加える。



「白菜サラダ」を添えました。

- 白菜 1/4個
- だしの素 大1
- 塩昆布 大2
- いりごま 大1
- 干しエビ 大1
- マヨネーズ 大2

