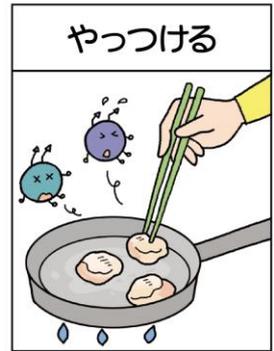




きおん しつど じょうじょう さいきん げんいん しょくちゅうどく おお ばっせい さいきん  
 気温や湿度が上昇すると、細菌が原因となる食中毒が多く発生します。細菌は、  
 おんど しつど じょうけん た もの なか ぞうしょく た もの た  
 温度や湿度などの条件がそろって食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べると  
 しょくちゅうどく ひ お しょくちゅうどくよ ぼう てってい おこな  
 食中毒を引き起こします。食中毒予防を徹底して行いましょう。

## 食中毒を予防しましょう

しょくちゅうどくよ ぼう げんそく しょくちゅうどく  
 食中毒予防の原則は、食中毒の  
 げんいん きん せつ せつ  
 原因菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。石けんを  
 つか たら てってい しょくひん こうにゅう  
 使った手洗いを徹底し、食品購入  
 こ はや れいぞうこ い  
 後は早く冷蔵庫に入れて、冷蔵庫  
 を過信せずに早めに食べること、  
 にく さかな はしっかりと加熱し、  
 とくに肉は中心までよく加熱するこ  
 とが大事です。



## いろいろあるよ 魚料理



にほんにおける魚  
 かいらい ひとりいちねんかん  
 介類の一人一年間  
 あたりのしょうひりょう  
 当たりの消費量は、  
 ねんねんげんしょう  
 年々減少していま  
 す。おいしい魚介  
 ろい 類がたくさんある  
 ので、もっと食べ  
 ましょう。



## 6月のメニューのご紹介

### \*5日(水)チガイのわかるカレー

ゆうべつぎょぎょうどうくみあいさま  
 湧別漁業協同組合様より、たくさんの稚魚を寄贈していただきました。湧別町商工会女性部の方々が考案されたカレ  
 ーです。町内の飲食店でも5~6月ころにかけて提供されています。サロマ湖の稚魚と、オホーツク産の玉ねぎを使用す  
 ることが、提供する2つのルールになっています。この時季ならではの旬の味覚をお楽しみ下さい。

### \*6日(木)クリームパン みんなに人気のクリームパンです。

### \*10日(月)さんま竜田 国産の新鮮なさんまを使った竜田揚げです。

### \*13日(木)ブラウンシチュー 豚肉を使ったシチューです。

にち げつ  
 \*17日(月)ほたてフライ 北海道漁業協同組合連合会様から無償提供していただきました。7月にも提供を予定して  
 います。

### \*24日(月)ほたての山賊焼き いつもと違うほたて料理をお楽しみください。

### \*25日(火)ブロッコリーの和風サラダ かつお節と和風ドレッシングで味付けしたサラダです。