

体験してみませんか

匠の技

匠の技
体験工房
参加者
募集

濃州関所茶屋
からのお知らせ

折り紙教室

折り紙で季節の飾りや遊べる作品などを作ります。

講師

米光富雄さん
(関市卓越技能者)

日時

7月1日(日)、8月5日(日)、
9月2日(日) 午後1時～3時

定員

各日10人
(親子での参加大歓迎)

費用

120円(材料費)

季節に合わせた手芸教室

毎回違った小物を作りま
す。(手まり、根付、グリー
ティングカードなど)

講師

足立幸枝さん

日時

7月8日(日)・29日(日)、
9月9日(日) 午前9時～正午

定員

各日15人

費用

100～500円(材料費)

ガラスアート教室

平らな板にフィルムを貼っ
て彩色し、リード線をつけ
て作品にします。

講師

笠原洋子さん

日時

7月22日(日)、8月26日(日)、
9月23日(日) 午前9時～11時

定員

各日5人

費用

1,000円(材料費)

持ち物

はさみ

ハンドメイドクラフト教室

羊毛フェルトや切り抜きプリ
ント、ポンポンなど心にぐっ
とくるオリジナル小物を作
ります。

講師

コーポ・ヒロさん

日時

7月15日(日)、9月16日(日)
午前9時～正午

定員

各日5人

費用

100～500円(材料費)

持ち物

手芸用はさみ

問い合わせ・申込先 濃州関所茶屋 (関市南春日町 9-1 ☎ 23-9922)

※定員になり次第締め切ります。※講師の都合により、日程が変更になる場合があります。

保健センター 健康たより

食中毒を予防しよう

◆ 6～10月は細菌による食中毒多発の時期

この蒸し暑い季節は細菌が繁殖しやすく、食中毒が多発する時期です。

しかしここ最近は、冬に多いノロウイルスや、食肉を原因とするカンピロバクターなどによる食中毒も増え、1年中発生している状況です。

また、山菜と間違えて採取した植物や、毒キノコなどによる食中毒にも注意が必要です。

◆ 家庭でも多い食中毒の発生

食中毒が発生してテレビや新聞にぎわすのは、学校や老人福祉施設・ホテルなど大量に食事を提供する施設が多いのですが、実は一般家庭での発生も多いという事実をご存じでしょうか。まずは各家庭から食中毒を出さないよう心がけましょう。

◆ 家庭でできる食中毒予防6つのポイント

①食品の購入

- ・消費期限などの表示をチェック。
- ・魚・肉はそれぞれ分けて包み、購入したら寄り道しないでまっすぐ帰る。

②家庭での保存

- ・魚・肉は汁がもれないよう包んで冷蔵庫へ。

③下準備

- ・冷蔵庫には物を詰めすぎない。
- ・冷凍食品の解凍は冷蔵庫や電子レンジで。

調理の前、魚や肉をさわった後には、石けんを使って丁寧に手洗いを。

野菜もよく洗う。
包丁、まな板、ふきんもきれいに洗う。

④調理

十分に加熱する。(中には強い毒素や細菌がありますので、これだけで大丈夫というわけではありません。)

⑤食事

- ・食事の前に手を洗う。
- ・料理は食べきれる量をつくり、早いうちに食べる。

ペットが食品や食器にふれないように。

⑥残った食品

- ・手洗いや、清潔な器具や容器で保存。
- ・ちよつとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる。

食中毒予防の三原則は、食中毒菌を「つけない、ふやさない、やつつける」です

照会先 関市保健センター ☎ 24-0111