



のぎく

だより



“今日は何の日？～ムヒの日 かゆいときの対処法～”

「ム(6)ヒ(1)」の語呂合わせにちなみ、6月1日に制定されました。ムヒは、虫刺されやかゆみなどに使う塗り薬です。比べるほどのものがないほど優れていることを意味する言葉「無比」が、商品名の由来とされています。

かゆみが出ると、つい肌をかきむしってしまいがちですが、肌の表面が傷付いてホコリや細菌が入りやすくなり、炎症が悪化することがあるため、注意が必要です。

かゆみを抑えるには、冷たいおしぼりや保冷剤を包んだタオルなどを当てたり、冷たい水をかけたりして患部を冷やすのが良いと言われています。



～ 鮎(あゆ)の日～

6月に鮎の本格的な旬を迎えることから、鮎のおいしさをより多くの人に知ってもらうことを目的として、6月1日に制定されました。

「鮎」の名前の由来

鮎の名前の由来には、次のような説があります。

- 秋の産卵期に川の下流へ降りていくことから、こぼれ落ちることを意味する言葉「あゆる」が由来となったとする説
- 神前に供える食べ物であることから、おもてなしやごちそうを意味する言葉「饗(あえ)」が由来となったとする説



“のぎくの風景”





“ 誕生者のみなさん おめでとうございます ”



石田 キン様



魚住 敏和様



齋藤 幸子様



椿谷 ユキ様



田村 ツヤ子様



高坂 浩様



若狭 シゲ子様



石田 京子様



“ 今月のご当地グルメ ”



全国のご当地グルメが
食べられるよ！みなさん！
お待ちしております！

- 山菜ちらし（徳島）
- そうめん入かき玉味噌（徳島）
- 呉の肉じゃが（広島）
- がんす（広島）
- もみじ饅頭（広島）

おいしい



家庭で行う食中毒予防

“ 食中毒は家庭でも発生しやすいため、十分注意しましょう ”

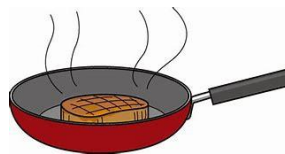
①肉や魚などを購入したら、氷や保冷剤で保冷しながら持ち帰る。



②購入した肉や魚は、汁が漏れないように袋に入れ、できるだけ早く冷蔵庫に入れる。



③食品は中までしっかり火を通す。
（中心部分を75℃で1分以上加熱）
※ノロウイルスの場合、85℃以上で加熱殺菌することが有効といわれている。



④肉や魚を調理した器具は、洗剤で洗い、熱湯や市販のアルコール消毒液で消毒する。



⑤調理前・調理後・食事前は、指の間・爪の間までせっけんでしっかり手を洗う。

