

家庭でできる 食中毒ばっちり予防法

食中毒というと、レストランや旅館などの飲食店での食事が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生する危険性がたくさん潜んでいます。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイントをしっかり押えて、家族の健康を守りましょう。

🌟🐟🍷🌟👩🍳👨🍳🌟。家庭でできる食中毒予防の6つのポイント 🌟🐟🍷🌟👩🍳👨🍳🌟。

ポイント1 食品の購入

- ❑肉、魚、野菜などの生鮮食料品は新鮮なものを選びましょう。消費期限のあるものは必ず確認を。
- ❑購入したら、肉汁や魚などの水分がもれないよう、それぞれ別のビニール袋などに分け持ち帰りましょう。
- ❑生鮮食品など冷蔵や冷凍の温度管理の必要な食品の購入は、買い物の最後にし、寄り道せずに持ち帰りましょう。

ポイント2 食品の保存

- ❑冷蔵や冷凍の必要なものは、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう。
- ❑冷蔵庫・冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。目安は7割程度。
- ❑冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫はマイナス15℃以下が目安。細菌が死ぬわけではないので、早めに使い切りましょう。

ポイント3 下準備

- ❑調理や食事の前には、手を洗いましょう。肉、魚、卵などを扱った後や、動物に触ったり、トイレに行ったり、おむつ交換をしたり、鼻をかんだりしたあとは必ず手洗いを。
- ❑包丁やまな板は、肉や魚を切ったあとに洗ってから熱湯をかけて消毒する。
- ❑凍結している食品を室温で解凍するのは危険。冷蔵庫か電子レンジを使うこと。使う分だけ解凍し、すぐ使うこと。冷凍・解凍を繰り返すのは避けましょう。

ポイント4 調理

- ❑加熱するときは、食品の「中心部を75℃で1分間」を守りましょう。
- ❑調理を途中でやめてそのまま室温で放置するのは危険。必ず冷蔵庫に。再び調理するときは十分に加熱しましょう。
- ❑調理前、調理後の食品は、室温に長く放置しない。

ポイント5 食事

- ❑食卓につく前に手を洗いましょう。
- ❑盛り付けは、清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に。

ポイント6 残った食品

- ❑残った食品は、早く冷めるように浅い容器に小分けしましょう。
- ❑温め直すときは、75℃以上を目安に十分に加熱する。
- ❑ちょっとでも怪しいと思ったら食べずに捨てましょう。

👉 食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「付けない、増やさない、殺す」です。これらのポイントをきちんと行い、家庭から食中毒をなくしましょう。

■問合せ 保健福祉課 ☎ 47・8007
丹南健康福祉センター Tel 51-0034

福井県内企業と新規学校卒業予定者との自由な就職面接会

サマー求人企業説明会 (合同就職面接会)

7月に県内6会場で合同就職面接会を開催します!!
それぞれの会場に各地域の求人企業が集まります。

対象となる方

平成20年3月に、大学、短大、高専、専修学校を卒業される方、高等学校を卒業され就職を希望される方とその保護者の方

福井会場 7月 8日(日) 13:00~16:30
(受付12:00~) フェニックスプラザ

丹南会場 7月 14日(土) 14:00~16:30
(受付13:30~) 鯖江市鸛陽会館

※参加申込は不要です。ご自由にご参加ください。

■問合せ 県労働政策課 Tel 0776-20-0390

「働くなら、福井!」若者就職ナビ
ふくいジョブカフェなどのホームページをご覧ください。



南条子育て支援センターだより

■お問合せ 南条子育て支援センター Tel 47-2411

7月の保育所開放日

- 7日(土) 南条保育所・南条第二保育所 (七夕祭りに遊びに来てね)
- 11日(水) わらべの里保育園 (お水でちゃぶちゃぶ遊ぼう)
- 21日(土) 湯尾保育所 (夕涼みに遊びに来てね)
- 26日(木) 河野保育所 (水遊びをしましょう(着替えの用意))
- 31日(火) 今庄保育所 (水遊びをしましょう(着替えの用意))

ジャブジャブみずあそび楽しいね

7月中旬頃より遊戯室のベランダにビニールプールを出して水遊びを始めます。
タオル・着替え・帽子など用意して遊びに来てください。(水着のある子は水着を持ってきてください。)

〈支援開設場所の変更について〉

2日~6日はほかほかひろば(保健福祉センター内ふれあい創作室)で子育て支援センターを開設します。

子育て教室で好評でした よもぎだんごを作りました

簡単にでき、親子で楽しんで作れるので紹介します。

<作りやすい分量>

- ・白玉粉 市販品(120g) ・よもぎ(ゆでて刻んでとろとろにした物)
- ・トッピング用 きな粉、ごまあん、あずきあん

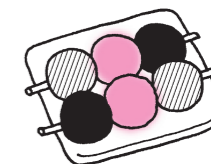
<作り方>

- ①ボウルに白玉粉を入れ、トロトロにしたよもぎを加減しながら入れる。
- ②手でよくこね、手につかなくて、耳たぶくらいの柔らかさにする。
- ③丸いお団子に形作る。(平でも、好みの形でもよい)
- ④沸騰したお湯の中に入れ、浮き上がったらすくい取って、水の中に放つ。
- ⑤ザルに入れ、水気をとり、きな粉などをまぶして出来上がり。

<お団子いろいろ>

- 豆腐だんご…よもぎの代わりに豆腐を入れます。弾力のある団子で時間がたっても軟らかいです。
- トロピカル団子…果樹100%のジュースなど、水代わりに白玉粉に混ぜると、ほんのりと色がついてきれいですよ。
- ※その他、すりおろしたニンジン、カボチャ、ほうれん草などを入れると美味しいです。

よもぎのかわりに
旬のかぼちゃでも
OK



所得税の予定納税(第1期分)の納税をお忘れなく

(注)土・日・祝日は、金融機関及び税務署の窓口での納付はできません。

納期:平成19年7月1日~7月31日

予定納税とは…

前年分の所得税の確定申告に基づき計算した予定納税基準額が15万円以上である場合に、原則その1/3相当額をそれぞれ7月(第1期分)と11月(第2期分)に納めていただきます。

予定納税が必要な方には、6月中旬に税務署から「予定納税額の通知書」が送付されます。この通知書に記載された第1期分の金額が納税する額です。

予定納税額及びその計算の詳細は、「予定納税額の通知書」に記載されています。

予定納税の減額は…

廃業や業績不振、災害などの理由により、平成19年6月30日現在の状況で、平成19年分の「申告納税見積額(年間所得や所得控除などを見積もって計算した税額)」が、通知されている「予定納税基準額」よりも少なくなると見込まれる場合は、予定納税額の減額申請ができます。

7月減額申請をする場合は、7月17日(火)までに「予定納税額の減額申請書」を税務署に提出してください。詳しいことは問合せください。

■武生税務署 Tel 22-0890