

NEW

エンヤー4

6月号



唐津・東松浦エリア くみかつスタッフ 発行
No. 65 発行日 2025・6・2

知って安心！ 食中毒予防

1. 菌をつけない！

十分な手洗い
調理器具はいつも清潔に

2. 菌を増やさない！

適切な温度管理
冷蔵品はすぐに冷蔵庫へ

3. 菌をやっつける！

調理は十分に加熱する



食の安全まもるちゃん
家庭でできるチェックシート



食中毒予防を意識したお弁当づくりのポイント！！

- ・ レタスなど水気のある葉物野菜は避ける
- ・ ミニトマトを入れる時はヘタを取って水洗いする
- ・ ケチャップやソースは個包装のものを使う
- ・ ごはんやおかずは冷やしてから詰める
- ・ 自然解凍 OK の冷凍食品を使う
※自然解凍 OK の表示を確認する
※自然解凍 OK の表示がないものは自然解凍しない



自然解凍 OK の冷凍食品の特徴

- ・自然解凍後も品質が低下しにくいよう、配合や生産工程に工夫が施されています。
- ・食中毒菌の増殖を抑える工夫がされています。
- ・電子レンジやボイルなどの加熱調理なしで、そのまま食べられます。
- ・自然解凍 OK の冷凍食品は、保冷剤代わりにもなります。

自然解凍 OK のメリット

- ・お弁当作りの時間を短縮できます。
- ・準備の手間が省けます。
- ・電子レンジの使用を減らせるので、省エネになります。

コープの自然解凍 OK の冷凍食品



PEACE DAY 4月26日(土) 開成本部にて開催されました。

- ・折り鶴プロジェクトの紹介
- ・戦跡動画の上映会 (YouTube 配信中)
- ・戦時中の食体験 (すいとんの試食)
- ・紙芝居の読み聞かせ
- ・弓野人形 鳩の絵付け体験
- ・写真・パネルの展示 などが行われました。

