

ふれあいかわら版

2014.9
No.74

暮らしの環境向上アドバイザー
ガスのミナモト シンライのミナモト スマイのミナモト

株式会社 **源商店** 熊本市東区東野1丁目3-67 TEL369-2617
ホームページ <http://www.mina-st.com>

イベントのご案内



年に一度の恒例

ガスまつり

今年も開催致します!

平成26年10月25日(土)

10月26日(日)

グランメッセ熊本

豊かな暮らしと

身近に始まるエコライフをご提案!



営業の中川拓己です 今年の夏の思い出は?

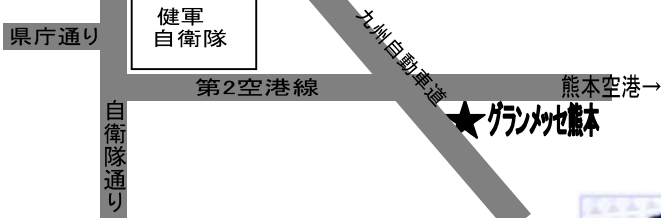


こんにちは! あなたの隣人中川です!!...正確に言えば作りすぎた肉じゃがを気軽に分け合える..そんな隣人の様な存在でありたいと願っています...中川です。今年も、あっという間に8月が過ぎましたが、皆様の“夏の思い出は何でしょうか...? ちなみに私は..今年で結婚3周年!! 日頃の感謝の気持ちを込めて、初め嫁に花束を贈りました!!そんなこっぴどずかしい夏の思い出..森山直太郎と共に(夏の終わり)...!



森山直太郎
『夏の終わり』
夏の終わり 森山直太郎

さて、今年もやります!!グランメッセガスまつり、気合を入れて盛りあげます。ご来場お待ちしております



今年も KあんどK・おがち他が会場でお待ちしています!!



皆様のお越しを
お待ちしております

食中毒を防いで晩夏を健康に..

食中毒予防の三原則

- ①つけない!
- ②増やさない!
- ③やっつける!

①つけない

とにかく、こまめに洗う
いろいろなものに触れる手には、たくさんの細菌がついています。また、肉や魚についている細菌は、手を介して別のものに付着してしまいますのでこまめに洗いましょう!!
基本は手洗いに始まり手洗いに終わります。まな板や包丁は使うたびに洗う。生で食べる野菜などに菌がつかないように...!

②増やさない

低温保存することが大切!
細菌の増殖は10℃以下でゆっくりとなり-15℃以下で停止します。
肉や魚の保存はもちろんですが、カレーなどの料理も冷蔵庫で保存しましょう。

③やっつける

最後は加熱処理をしっかりと!
細菌やウイルスは高熱に弱いので、加熱によりほとんどが死滅します。調理器具も使用後はしっかりと洗って熱湯消毒をして下さい!

