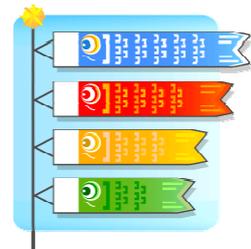


# 風の便り 5月号



啓心会病院栄養科 発行

## ● 栄養科の取り組み ●

ノロウイルス流行の季節は過ぎましたが、これからは他の細菌性食中毒が多くなる季節になります。全ての食中毒予防策で、最も重要なことが「手洗い（2度手洗い）」です。

### 「1度洗い」が必要なとき

- 汚染作業から非汚染作業に移行する時
- 食品に直接触れる作業の前
- 汚染物（生の食品・廃棄物・皮膚・髪の毛）を触った後
- その他作業が変わる時

### 「2度洗い」が必要なとき

- |         |       |          |
|---------|-------|----------|
| 就業時     | 休憩後   |          |
| トイレ使用の後 | 下膳作業後 | 2枚貝取り扱い後 |

## ● 知ってきたい栄養メモ ● 呉豆腐(ごどうふ)

呉豆腐とは、昭和初期に中国から伝わり、佐賀の郷土食となった食品です。大豆から獲れる豆乳にくず粉、でんぷんを加え練り合わせた自然食です。もちもちと、やわらかなプリンを思わせる食感でごまだれや、黒蜜をかけてデザート風にして美味しく食べられる、たんぱく質豊富な健康食品です。

