

えのきでぶコミュ

平成30年6月<第2号>編集:安部

6月になり梅雨の季節となりました。梅雨は、じめじめして洗濯物が乾かなかったりと、何かと悩みの多い季節です。特に、食中毒のニュース等も目にする機会が多くなります。食中毒にかかると、腹痛や発熱で大変きつい思いをさせていただきますよね...そこで、今回は、予防のポイントを紹介したいと思います!!

一 食中毒予防の3原則

つけない	手洗い調理器具等の洗浄
ふやさない	食品の低温保存
やっつける	中心部までの十分な加熱

この3つを、夏場は気をつける事だそうです。私、安部は、予防として、買いためをできるだけしないようにすることや、賞味期限を守ることを意識しています!皆様も、この時期は、食品が傷みやすいので、気をつけて下さい。梅雨時期も体調を崩すことなく元気に過ごしていきましょう!!

ジュース販売中です!!

えのきでぶ cafe
OPEN!!
MENU
みかん100%
にんじんミルク
国産果実

榎寺出張所では、JAのジュースを販売しています。お買いもどめの際は、お気軽に窓口までお声掛け下さい。また、6月からは冷たいジュースの試飲をしておりますのでお立ち寄りの際は、ぜひ飲んで頂いて下さいね!お待ちしております。

ゴーヤすくすく成長中



出張所のATMコーナーのところでゴーヤを育てています。ぐんぐん成長して、暑い日差しから守ってくれるたのしい緑のカーテンになる予定です。



JA 筑紫榎寺出張所
TEL 092-925-2956
JAホームページでもご覧いただけます。

