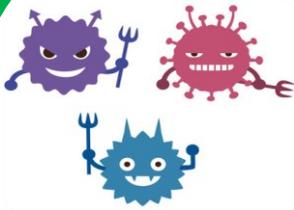


にこにこ通信

7月号



STOP ⚠️ 食中毒



湿気と食中毒

湿気(温度)が高いと、細菌が繁殖しやすくなり食中毒のリスクが高まります。

特に梅雨の時期や夏場は、高温多湿な環境になりやすく、細菌性の食中毒が増える傾向にあります。(温度20℃以上＋湿度60%以上は要注意)

食中毒を予防するためには、食品の管理に注意し、適切な温度管理や衛生管理を行うことが重要です。



お祭りと厄払い



7月に行われる有名なお祭りとして京都の祇園祭、近隣なら久喜の提灯祭り・天王様が行われます。

ともに山車や神輿が市内を練り歩き、豊作祈願・疫病など厄災の除去を願ったことが始まりとされています。