

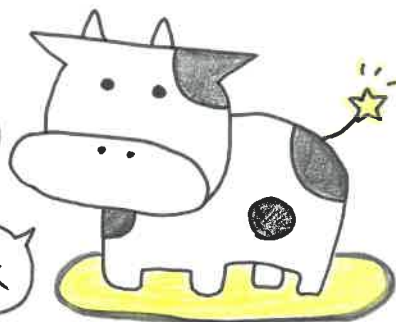
牛頸通信

第2号 令和6年7月発行

JA筑紫 牛頸支店

TEL:092-596-1683

編集:西尾
落合



注意

食中毒



暑い日が続いていますね。高温多湿となる梅雨の時期から残暑の頃にかけては、細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。

ボランティア活動報告

6月8日(土)、牛頸支店の管内にて、ごみ拾いを行いました。地域のお客様からお声をかけて頂いて、暑い中の作業も頑張ることができました。ありがとうございました。



告知

平野神社のお祭りに参加します!

7/18

(水)

今年も、お祭りに参加させて頂くことになりました!

牛頸支店の前で、野菜の販売を行う予定です。

数量限定です。ぜひお立ち寄り下さい!



ポイント①

十分な加熱

生の肉類には、特に細菌が付着しています。十分に加熱して食べましょう。



ポイント②

調理器具の使い分け

包丁やまな板などは、食品によって使い分けて、清潔に使いましょう。サラダなど生で食べる食材に細菌が付着しないよう注意しましょう。



ポイント③

免疫力を高める



細菌が付着した食べ物を食べても、食中毒になる人と、ならない人がいるのは、これは、免疫機能の違いによるものです。免疫力のカギとなるのが、腸内環境です。健康的な腸は、善玉菌が活発に機能している状態です。この善玉菌を増やすのに効果的なのが野菜であり、特に食物繊維豊富なものを積極的に摂取しましょう。

防犯
標語

二セ電話
信じる前に
必ず確認!!



JA筑紫

検索

www.ja-chikushi.or.jp

HPも、ぜひ
ご覧下さい。

