

菅澤	福士	岡田	齊藤	大河	大木	杉山	亡く
照男	香世子	明	あい	孟夫	美津子	はな	くなった方
66	51	80	82	90	95	90	年齢
歳	歳	歳	歳	歳	歳	歳	
並木	本宿	神宿	本宿	植房	本宿	並木	地区名

■おめでとう！おめでとう！

佐藤	高橋	子の名前	保護者	地区名
央寅	侑吾	正守	郡	
光秀	秀守	藤の台		



さとう あきと
佐藤 央寅くん
平成29年6月11日生まれ
(母 彩香さん)



たかはし ゆうご
高橋 侑吾くん
平成29年5月24日生まれ
(母 和美さん)

6月1日〜30日受付

住民だより (出生・死亡)

発酵の里 NEWS

～発酵市場自慢の逸品～

しろたまり (愛知県 日東醸造)

白たまりは、素材の自然な色を壊さずに美味しい料理を作りたいと江戸時代に三河の地(愛知県 碧南市)で生まれた黄金色の美しい醤油で、麦と塩水だけで作られています。白醤油として日本各地へ広まりましたが、後に大豆を使用したものが現在の白醤油となり、本来の麦だけで作られた醤油は一旦歴史から消えることになりました。その古来の醤油を復活させたのが、この「しろたまり」です。火入れを行っておらず生きた麹菌が入っていて、絞りたての風味・香り・コクのある味が楽しめます。お吸い物や炊き込みご飯、だし巻き卵や白和えに使っても色鮮やかで優しい風味に仕上がってくれます。

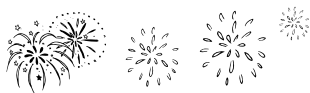


三河みりん (愛知県 角谷文治朗商店)

「米一升、みりん一升」。
「米一升」を原料に「みりん一升」を造る、伝統の製法を今に伝える大切な言葉ですが、今このみりん造りをしているところはほとんどありません。蒸したもち米に麴と焼酎を合わせて仕込み、糖化熟成させて搾ったものがみりんですが、現在は一升のお米に醸造用アルコールや醸造用糖類を加えたものでも「本みりん」として販売できる法律になっています。
飲めるほどに美味しく、醸造・熟成に2年がかり。上品でキレの良い甘さと照り・ツヤの良さが特徴です。お料理にはもちろんオリジナルカクテルやデザートにもどうぞ。



☆発酵の里 きらきら健康メモ☆



夏の「食中毒」にご用心!

例年6月～9月頃までは全国で細菌による食中毒が多く発生しています。「食中毒予防の3原則」を守り、食中毒を予防しましょう!



～食中毒予防3原則～

1. 「つけない」…洗う・分ける

- 調理する前、肉、魚、卵を扱う前後、食事の前は石鹸で丁寧に手を洗う。
- 焼肉の時は、焼く箸と食べる箸を分ける。



3. 「やっつける」…加熱・殺菌

- 肉、魚、卵など加熱する食品は、中までしっかり加熱する。
- 調理中、肉、魚、卵を扱った調理器具は、その都度洗剤でよく洗う。
- 布巾やまな板は塩素系漂白剤で消毒する。



2. 「増やさない」…低温で保存

- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に。(扉の開け閉めはなるべく少なくする。)
- 生鮮食品は購入後すぐ冷蔵庫へ入れる。
- 食品を室温に長く放置しない。



夏バテなどで抵抗力が弱まると重症化しやすくなります。普段から、規則正しい生活を心がけ、夏バテしない体づくりも大切です。

