

今回は、ヴィーブルレストランすみっこの台所を紹介します。
すみっこの台所は、地元の主婦が地元の野菜などを使った料理を提供している家庭的なレストランです。

ヴィーブルレストラン すみっこの台所



住 合志市福原 2922
☎ 247-3099
営 午前 11 時～午後 4 時
休 毎週月曜日
URL <http://www.sumi-dai.com>



すみっこの台所の皆さん

おぶくの味を
ぜひ味わって
みてください!

合志ブランド認証品の「水車挽き小麦粉」や自家製のお米、元気市生産者の野菜をふんだんに利用して合志の家庭の味を提供しています。安全安心な“食”をメニューとして出すばかりでなく、農業を体験してもらう活動や実践をすみっこの台所の仲間たちと広げていきます。もちろん合志の美味しいものを皆さんにお届けするのが一番の活動です。

うまかもん店 シリーズ

第2弾

この商品を
を印刷しお越
しください



オススメ商品



旬の地元野菜を使った野菜カレー ¥700



合志のさつまいもを使った郷土料理 あんもちだご汁 ¥500



あんもちだごの手あんを入れたあんもちロールケーキ 1個 ¥250



合志ブランド認証の小麦粉を利用したパン類 1個 ¥100～ (写真は田舎パン1個¥600)

問い合わせ先 合志市特産品地域ブランド推進協議会 (合志庁舎 商工振興課内)
☎242-1270 ホームページアドレス <http://www.kinasse-koshi.jp>

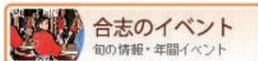
合志市ホームページ リニューアルしました

本市のホームページは、11月1日よりリニューアルしました。より見やすく、必要な情報を探しやすいホームページを目指し、市民の皆さんだけでなく、市外・県外の皆さんにも見ていただけるよう充実した内容となっています。

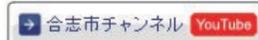
おすすめコンテンツ



ここを見れば「みる・たべる・あそぶ」を調べることができます。「合志の一品」で掲載したお店も紹介しています。



市内で行なわれる年間イベントを紹介しています。



市内で開催されたさまざまなイベントなどを動画 (You Tube) で配信しています。



ツイッターで合志市の最新情報をつぶやいています。

他にも、防災無線内容・ごみの出し方・子育てサイトなど役立つ情報が満載です。ぜひご覧ください。

合志市

検索

<http://www.city.koshi.lg.jp/>



携帯でも見ることができます

問い合わせ先 企画課 情報広報班 (合志庁舎) ☎248-1977



健康のすすめ

問い合わせ先 健康づくり推進課 (西合志庁舎) ☎242-1183

これからの季節... 感染性胃腸炎にご注意を!!

～ノロウイルス、ロタウイルスから感染を防ぎましょう～

感染性胃腸炎は今から春先にかけて流行する感染症です。主に原因となるウイルスには、ノロウイルス、ロタウイルスがあります。特にノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎は、保育所や学校などの集団生活の場で流行します。一人一人が感染ルートを知り予防に努めましょう。

感染性胃腸炎ってどんな病気?

1～2日間の潜伏期間を経て、吐き気・おう吐、下痢、腹痛、37℃台の発熱などの症状がみられます (症状には個人差があります)。ノロウイルスによる感染性胃腸炎の場合、症状が続く期間は1～2日と短く、子どもから高齢者まで感染します。流行期間は11月～1月です。

一方、ロタウイルスによる感染性胃腸炎の場合、症状が続く期間は5～6日間と長く、乳幼児に多く感染する特徴がみられます。また、下痢は白い粘土のような便が出る場合があります。ロタウイルスの流行期間は、2月～4月です。

どうやって感染するの?

- ①感染した人の便や吐いた物に触れた手を介してウイルスが口に入ったとき
- ②便や吐いた物が乾燥して、ほこりと舞い上がり、そのほこりと一緒にウイルスが体の中に入ったとき
- ③感染した人が十分に手を洗わず調理した食品を食べたとき
- ④ノロウイルスを内臓に取り込んだカキやシジミなどの二枚貝を、生または不十分な加熱処理で食べたとき
※ノロウイルスに感染すると1カ月程度は便にウイルスが排泄されると言われています。

感染から予防するためには?

手洗いをしましょう

手を洗うことは最も大切な予防法です。外出後、トイレに行った後、調理や食事の前、便や吐いた物を処理した後は必ず手を洗いましょう。こすり洗いの目安は30秒です。



調理するときは、十分に加熱処理しましょう

ノロウイルスに汚染されている食品でも、中心温度が85℃以上で1分間以上の加熱をすれば、感染の可能性はなくなると言われています。カキなどの二枚貝を調理するときには、中心部まで十分に加熱しましょう。

また、使用した調理器具は洗剤を使って十分に洗った後、家庭用漂白剤で消毒してください。加熱が可能なもの (まな板・布きん・包丁など) は85℃以上の熱湯で1分間以上加熱しましょう。

もし、感染性胃腸炎にかかったら...

脱水症状に注意しましょう!

下痢やおう吐が続いて脱水症状になると重症化する恐れがあります。脱水症状は、個人差はありますが、ぐったりする、唇が乾燥する、めまい、立ちくらみなどの症状があります。こまめに水分を補給しましょう。