



母の日にちなんで  
カーネーションの  
蒸しパンを  
作りました



社会福祉法人 福医会  
デイサービス さいかい

COOKING!

# かけはし



Vol.18  
2021.6

Contents  
～目次～

- ◆母の日クッキング
- ◆食中毒を予防しよう
- ◆デイサービスさいかいてって  
どんなところ？

カーネーション蒸しパンの作り方はとても簡単です。  
アルミカップに生地を流し込み、食紅を使って  
カーネーションの絵を描きます。  
蒸し上がったら出来上がりです。  
おいしい蒸しパンをみなさんと食べました。



# 食中毒を予防しよう

最近では1年を通して食中毒の発生がみられるようになりましたが、特に高温多湿となる梅雨の時期から夏季にかけては注意が必要です。食中毒は、家庭でも多く発生します。家庭での発生は、私たち一人ひとりの正しい知識と適切な対応で防ぐことができます。予防法を確認し、家族の健康を守りましょう。

## 食中毒予防の3原則

つけない

ふやさない

やっつける



異常を感じたら...

食中毒は非常に怖いものであり、命まで脅かしてしまいかねません。あなたやあなたの大切な人を守るためには「予防」が第一。多少の手間はあっても、命を守るためにしっかりと予防しましょう。  
また、異常を感じたのなら、できるだけ速やかに病院に行ってください。

●つけない＝洗う！

帰宅時・調理開始前・ペットをさわった後・おむつ交換時食事の前など手についた細菌を、せっけんを使って洗い流すようにしましょう。  
※手に付着した細菌やウイルスは水で洗うだけでは取り除けません。

●ふやさない＝低温で保存する！

細菌は温度が高くなることで増殖するため、低温で保存するようにしましょう。10度以下であれば菌が増えるスピードはゆっくりとなり、さらにマイナス15度以下の環境では増殖がストップすることがわかっていますので、冷蔵庫もしくは冷凍保存がおすすめです。

●やっつける＝加熱処理！

過熱処理することで細菌などが死滅します。魚・肉を理する場合は、中までしっかり火を通しましょう。野菜も加熱処理したものなら安全です。

明るくて広々としています

デイサービスさいかいっ

て  
どんなところ？

小迎交差点の側です

デイサービスさいかいで受けられるサービスは、食事や入浴、排泄などの日常生活上の支援や、生活機能向上のための機能訓練、さまざまなレクリエーションなど。これらを日帰りで受けることができます。

看護師が常駐していますので、健康管理や服薬のサポートもいたします。利用体験や見学も随時受け付けておりますので、お気軽にご相談ください。

車いすの送迎にも  
対応いたします！

食事もおいしいと  
好評です



お問い合わせ・ご相談は...

☎0959-36-7878

生活相談員 : 松田

