



社会福祉法人 福医会
デイサービス さいかい

かけはし

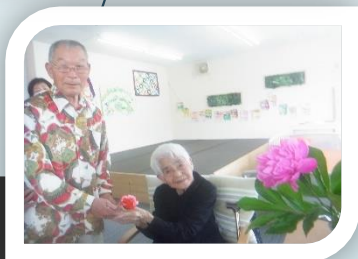
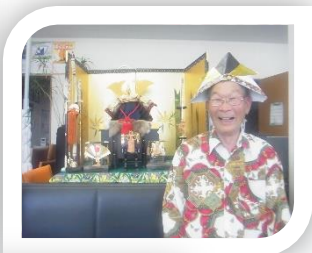


Vol.30
2022・6



Contents
～目次～

- ★端午の節句・母の日行事
- ★食中毒について
- ★お知らせ



5月5日の端午の節句には職員家族の兜を飾り、男性利用者様には職員手作りの兜を被って昔を思い出しながら写真撮影しました。

そして、5月8日の母の日には職員手作りのカーネーションをプレゼントし、「綺麗に出来ているね～家に飾るよ。」と喜んでくださいました。

高齢者のための食中毒予防・・・

①予防の基本。

食事前はもちろん、調理中に生肉・魚介類・卵を触った後やトイレに行ったり、ゴミ箱を触ったり、ペットに触れた後は忘れずに手洗いをしましょう。

②できるだけ火を通したものを食べる。

夏は腸炎ビブリオが付いた生魚介類が原因で食中毒がよく起こります。魚介類は十分火を通して、体力が低下している方は寿司や刺身は避けた方が良いでしょう。冬はノロウイルスが付いたカキが原因でよく食中毒が起こります。生が食べたい場合は生食用を買いその日のうちに食べる様にしましょう。肉は加熱調理用と書いてある食品は必ず加熱してから食べましょう。また、焼肉やすき焼き等では生肉をつかお箸と食べる箸は別々にしましょう。卵を生で食べる時は新鮮な物を食べる様にし、体力が低下しているときは生で食べるのは避けましょう。

③宅配食やお弁当を利用する時の注意点。

早めに食べ、食べ残した物は勿体ないかもしれませんが食中毒予防のために思い切って処分しましょう。どうしても取っておきたい時は箸をつける前に取り分けてラップをして冷蔵庫に入れ、食べる前はもう一度加熱しましょう。

④冷蔵庫に食品を詰め込まないように注意。

冷蔵庫に食品を詰め込むと十分に冷えなくなるので、細目に確認し古くなった食品は捨てたり、高齢になると味覚や嗅覚等が衰えがちですので、表示されている消費・賞味期限を参考にしながら庫内を整理しましょう。「要冷蔵」と書かれている物は必ず冷蔵庫に入れておきましょう。

お知らせ

利用体験・見学

いつでも受け付け中！



レクリエーションや入浴、
食事や機能訓練を
体験してみませんか？
事前のお申し込みが必要です。
お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ・ご相談は

☎0959-36-7878 生活相談員：長尾

福医会の
ホームページを
ぜひご覧ください

福医会

<http://fukuikai.com/>



6月の行事



父の日行事と、
紫陽花見物ドライブ
を検討・予定して
おります。

