

ふるさと

白楽荘在宅サービスセンターだより

平成29年5月26日 発行

白楽荘在宅サービスセンター

TEL 042-376-2942

<http://www.rakuyuukai.com/>

★Facebook あります★ <https://www.facebook.com/rakuyuukai1968>

デイサービスピックアップ

じゃがいも植えました～

先日、園芸活動で「じゃがいも 🍠」を植えました。土に種イモを植え付け「元気に育ちますように」と祈りながら、ご利用者と水まきをしております。成長が楽しみですですね～♪ 今後は、ピーマン、ナスを植える予定です。収穫したら何を作ろうかと皆さまと今から献立を考えています。



アニマルセラピーがありました★

5月12日(金)にボランティアの「アミーゴ」さんが来所され、動物好きなご利用者対象に可愛い犬や猫達と交流していただきました。

アニマルセラピーには、動物のしぐさを見たり、触れ合うことでストレスを緩和したり、抱っこしたり撫でたりすることで、手のリハビリにも繋がります。参加されたご利用者は終始笑顔が見られ次に会えることを楽しみにされています。



～～5月ほのぼの共同作品～～

今月は「こいのぼり」を作りました～♪ 皆さんお孫さん達の成長を祈りながらこいのぼりの顔を書いたり鱗を貼りました。完成した時のご利用者の笑顔が素敵で、職員もほのぼの癒されました。



食中毒を予防しましょう！

まだ5月の末ではありますが、夏のように気温が上がる日も増えてきました。そこで今回は『食中毒予防について』お伝えします。

食中毒とは、食べ物や飲み物を原因として嘔吐、腹痛、下痢などを起こす事がありますが、梅雨の時期から夏にかけては、細菌の繁殖が活発になる為、特に注意が必要となります。

食中毒予防の三原則として「細菌を『**つけない**』『**増やさない**』『**やっつける**』」があります。

食中毒を防ぐための8ヶ条

- ①冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ
- ②調理の前に石鹼で丁寧に手を洗う
- ③生肉、魚、卵を触ったら手を洗う
- ④生肉や魚を切ったまな板や包丁は必ず洗って熱湯消毒する
- ⑤肉や魚は十分に加熱。中心部分の温度が75℃で1分間が目安
- ⑥作った料理は長時間、室温に放置しない
- ⑦保存して時間が経ち過ぎたものは思い切って捨てる
- ⑧温め直す時は十分に加熱



日頃からこれらのポイントを心掛け、家庭から食中毒をなくしましょう。

編集後記

今月のふるさとはいかがでしたか？

新緑が綺麗な時期となってきましたね。



アジサイもつぼみが徐々にふくらんできていますので、6月頃は綺麗なアジサイを見れる事でしょう。

次回の「ふるさと」もお楽しみに♪

(T・U)