医療法人せいざん

介護老人保健施設あおやま

天気の悪い日が続いています。こういう時は気持ちが晴れない事が多いですが、当施設でも外を見ていた利用者様が「こ れでは帰れないねぇ~」と落胆されている姿を目にすることがあります。ですが、梅雨明けも目前に迫っている事を伝 えると皆さん晴れ晴れとした顔をしてくれます。早く梅雨が明ける事を願いながら今月もあおやま通信をお送りします。









今年も外出行事として天応にある「あじさいロード」に 行きました。幸いにも少し雲が掛かる事で日差しが弱くな るという絶好の行楽日和となりました。

また、施設内では餃子の皮を使ってピザを作りました。皆 さん料理の経験はあってもピザを作るのは初めてと言う事 で、新鮮な体験だったようです。

慣れない手袋に苦労しながら調理中!!









~栄養課便り~

7月に入り蒸し暑い日が続いていますね。食中毒が心配な季節となりまし 食中毒予防のポイント た。今月は、食中毒の予防について紹介いたします。

食中毒の原因には細菌やウイルスがありますが、梅雨時から9月頃までは 高温多湿な状態が続き、細菌がもたらす食中毒が多く発生します。

細菌による食中毒の代表格は、鶏肉が原因となるカンピロバクターや、 生肉や水などが原因となる腸管出血性大腸菌(O157 など)によるものです。 食中毒を招く細菌が増殖しても、食べ物の見た目や味は変わらず、匂いも しません。そのため、食事の準備をするときには、細菌をつけない、増や さない、加熱等でやっつけるを心がけ食中毒を防ぎましょう。

細菌やウイルスを

付けない

- せっけんでこまめに手を洗う
- まな板や包丁など調理器具は清潔に
- 食品はふたやラップをして保管する

増やさない

食品は冷蔵庫に保管する(10℃以下



やっつける

- よく加熱する(75℃で1分以上)
- 使った調理器具は熱湯などで消毒する



お知らせ

7月末で後期高齢者医療保険証等の有効期限が切れ更新となります。介護保険も8月1日より費用負担割合が現 行の1割から2割負担へと変わる方もいらっしゃいます。更新された保険証等と介護保険の負担割合の通知が届き ましたら、写しをいただきたいと思います。

お手数ではございますが、ご来所時に事務所までご掲示いただければ幸いです。宜しくお願いいたします。