

# ケアハウス近況報告

日に日に暑さが増し、蒸し暑い季節がやってきました。体調など崩してしまわないように、この時期はこまめに水分補給を行っていたり、よう、利用者様への声掛けを心がけています。

5月6日が期限であった「緊急事態宣言」が延長となり、新型コロナウイルス感染拡大の収束が見えぬ日々の中、例年ならお花見などを楽しむ時期でしたが、ケアハウスの皆様にも自粛ということでご協力いただいております。

毎月楽しみにしているショッピング、カラオケ等の行事も中止となってしまいました。気分転換になればと思います、入浴の際に入浴剤を入れられました。色や香りでより一層安らいでいただけただけではないかと思えます。また、観賞用にプランターにお花を植えました。お手伝いいただいた利用者様も作業を楽しまれていた様子です。

緊急事態宣言は解除となりま

したが、大変な状況であることは変わりません。その中でもあったかい気持ちや幸せな気持ちを少しでも持っていただけるので、よろしくお願いいたします。

大盛況!!  
移動販売



お花を植えたら  
お水もあげましょう



## 油断大敵！食中毒

梅雨に入り、夏にかけて気温や湿度が上昇すると、食中毒の発生率が高まります。食中毒予防の三原則、食中毒菌を『つけない・増やさない・やっつける』を基に、ポイントをおさえて食中毒を予防しましょう。

食品を購入するときは消費期限などをよく確認し、購入したものはすぐに家に持ち帰ります。家庭での保存は、冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下に維持し、詰め込みすぎに注意しましょう。容量の7割程度が目安です。

調理にとりかかる前に必ず手を洗いましょう。肉や魚、卵等を取り扱った後などにもこまめに手を洗うことが大切です。また、肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理済みの食品にかからないよう注意しましょう。

加熱するものは十分に加熱し、できあがった料理は室温で長時間放置せず、すぐに食べましょう。食べる前の手洗いも忘れず！後から食べる人の分は密閉

できる容器に入れ、冷蔵庫に保存します。

残った食品を保存する場合も、早く冷えるように小分けにして冷蔵庫等に保管し、温め直すときは十分に加熱してください。また、時間が経ち過ぎたり、少しでも怪しいと感じたら、思い切って捨てましょう。ここでは「もったいない」は禁物です。

食中毒は誰にでも起こりうるものです。『清潔・温度管理・加熱・迅速』を心がけ、家庭での食中毒発生にご注意ください。



### 編集後記

新型コロナウイルスの影響で苑内行事はほぼ中止の状況ですが、今号では利用者様の日常をお伝えできたかと思えます。今後も、利用者様のはじける笑顔をたくさんお届けできるよう努めてまいります。

(編集委員一同)