

まごころお届け！ デイサービス通信

平成25年 7月号



空梅雨かと思いきや、だんだん梅雨らしい空模様の日が多くなってきました。それでも合角ダムなどは干上がり気味。こんな時期は、人間も水分不足になりがちです。こまめに水分を摂って、脱水や熱中症を予防しましょう！

高篠デイ



蔦田デイサービスと合同の風船バレー大会は盛り上がります！



暖かくなって来たのでミュージアパークの梅園へお花見☆



朝から大豆を煮て、みんなで手作り味噌を作ってみました！

写真の他にも節分、ひな祭り、映画鑑賞会やジャガイモ植え等も行いました。段々と暖かくなってきましたので4月からは桜や芝桜等、色々なお花見にも出かけて行きたいと計画しておりますので、楽しみにしてください。

上吉田デイ



上吉田のカイドウ街道です。カメラマンの腕が鳴ります。



ただかね農園さんでいちご狩り。甘いイチゴはあるかぁ？



両神の菖蒲園。水不足にめげず、キレイに咲きました。

春は花の季節です。秩父地域の豊かな自然は、目や心を楽しませてくれます(舌も?)。そんな春の行事から、のどかな雰囲気の写真を選びました。

特 集

蒔田デイサービス



蒔田デイは定員25人、日曜日・年末年始以外は毎日営業しております！足の不自由な方でも“のんびり”入浴出来る設備や少し横になりたいたときに“ほっこり”出来るコタツもご用意しております。



春の行事の様子です。左の写真は羊山に芝桜見物へ行った時のものです。中央はフラダンス鑑賞のときの写真です。右の写真は誕生日会用に焼いた、とても大きなデコレーションケーキです。どれも大変喜ばれておりました。この他にも、長瀬へお花見に行ったり、5月には柏餅を作ったり、6月にはじゃがいもの収穫など季節を感じて頂ける様々な行事を企画しております。気軽に足を運んでください。明るく元気で美人揃いのスタッフがお待ちしております！

デイサービスより

梅雨の時期から夏にかけては、食中毒に注意が必要な季節です。食中毒は1年中発生していますが、暖かく湿気が多いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発生しやすくなります。

～食中毒予防の3原則～

- ☆洗う⇒手には様々な雑菌が付着しています。食中毒の原因菌が食べ物につかないように、必ず手を洗いましょう。
- ☆低温で保存する⇒最近の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。
- ☆加熱処理⇒ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大切です。目安は中心部の温度が75℃で1分以上加熱することです。

(担当 小林)