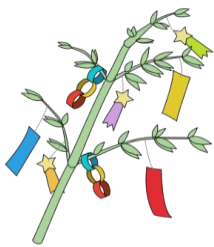


まつら荘 だより

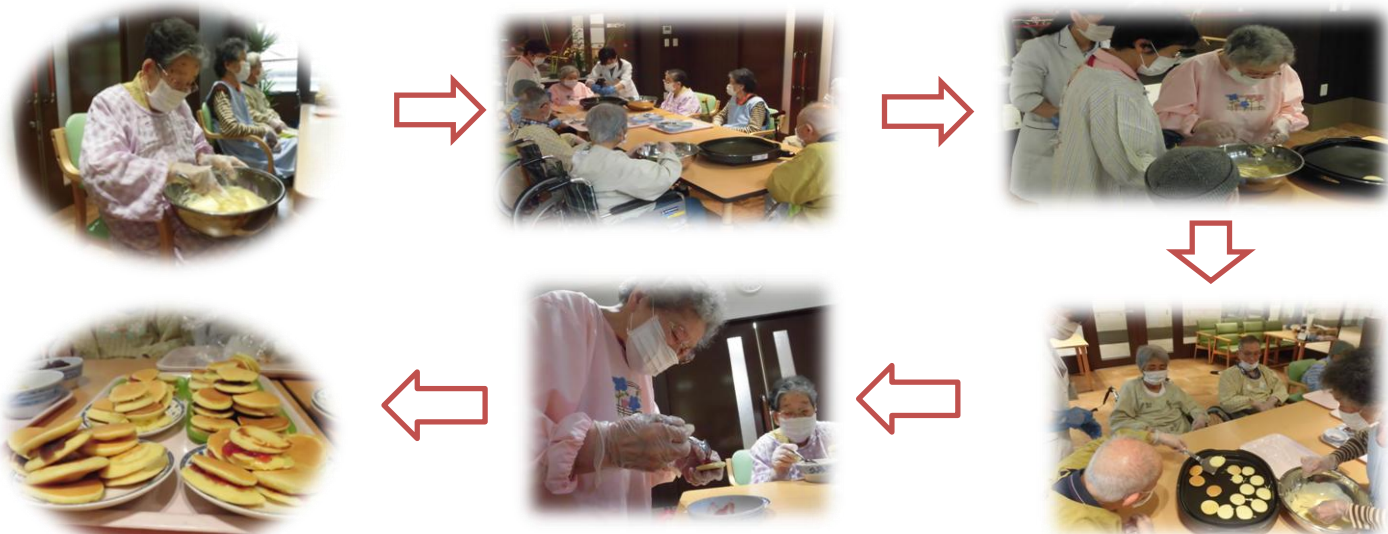


発行・・・広報委員会

SAISEIKAI MATSURASOU
2016・7

Let's テイケアクッキング

今月のクッキングではどら焼きを作りました。こしあん・白あん・イチゴジャム・カスタードの4種類のおあんを皆さん美味しくいただきました。



お知らせとお願い

まつら荘では、利用者様の健康状態の維持や食中毒予防のため、充分な管理をいたしております。そのため、施設内への食品の持ち込みは、一切禁止とさせていただきます。今回、ルールを再度徹底させるため、食品持ち込み禁止に関する書類を同封いたしております。内容をご確認の上、ご署名をいただき、返信用封筒にてまつら荘まで返信をお願いいたします。なお、まつら荘にて、ご署名をいただきました方は、必要ありません。ご不明な点がございましたら、まつら荘職員までお尋ねください。皆様のご理解、ご協力をお願いします。※通所ご利用の方につきましては、職員が直接ご説明いたします。そのため、書類は同封しておりません。

1F テイケア

ひまわりのちぎれ絵に取り組みました。「こんなした方がいね」と話し合いながらみなさん完成品に満足そうでした。



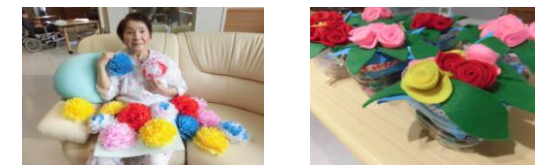
2F

今月は織姫と彦星と天の川の貼り絵をしました。天の川が大きく「こりゃ疲れる」と言いながらも頑張って貼られていました。



3F

創作大好きH様。今回は花紙で大きなシャクヤクの花がたくさんできました。利用者様たちのお部屋に綺麗な花が咲きました。



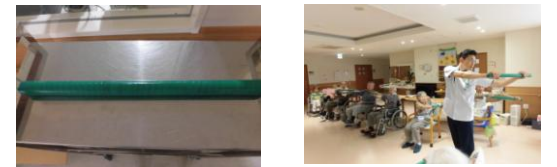
4F

七夕を前に広い障子紙を使って利用者様にハサミを入れて頂き天の川を作りました。「けっごう力があるね」と夢中でした。



5F

今月は、利用者の皆様と一緒に新聞紙を丸めてリハビリ棒を作成しました。そのリハビリ棒を使い元気に体操しています。



食中毒に注意！！

食中毒が発生しやすい時期を迎えています。食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。食中毒を防ぐためには、細菌などを食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌やウイルスを「やっつける」という3つのことが原則となります。

予防方法として、

- ①手を洗い細菌やウイルスを「つけない」
- ②食材を低温で保存し「増やさない」
- ③加熱処理して細菌やウイルスを「やっつける」

以上の3つのポイントを押さえて、食中毒を防ぎましょう！！

まつら荘では、荘内への飲食物の持ち込みは、禁止しております。また、施設内での感染予防のため、ご家族の方に、発熱・下痢・嘔吐・風邪症状が見られる際は、ご面会をお控えいただきますよう、ご協力をお願い致します。



