



これからの時期 食中毒にご注意！

食中毒予防の三原則

3 やっつける

中まで加熱、すぐ冷却

- 中心部が75°Cで1分以上加熱
(ノロウイルスの場合は、85~90°Cで90秒間以上)



- 冷蔵10°C以下、
冷凍-15°C以下で冷却



2 増やさない

食品は素早く調理、
早めに食べる

- 調理中の食品、残り物を
放置しない



- 食材の温度管理



1 つけない

手と調理器具は
いつも清潔に

- 手洗いの励行



- 食品を区別して
保管・調理



- 包丁・まな板・ふきん等
の殺菌



入所

じめじめと暑くなってきましたね。入所では毎年恒例の季節の作品作りをしました。少しでも涼し気で華やかに見えるよう、利用者様皆で力を合わせて朝顔を作成しました。エレベーターの中に展示してあるので、是非ご覧になってください。少しでも涼を感じていただけたら幸いです。



入所



朝顔の葉をはる係とお花をはる係と別れて、協力して作成しました。どの色を合わせれば涼し気に見えるか、大変盛り上がりました！



通

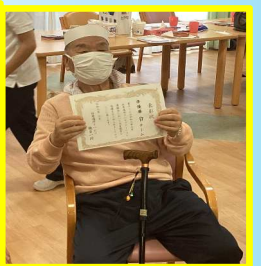


所



通所では「春の運動会」の行事を行いました。今回は『物送りゲーム』・『ベンチサッカー』・『玉入れ』の3種目を行い、大盛り上がりの1週間となりました！！
物送りゲームでは職員も一緒に参加をしたことで皆さんと一緒に汗だくになって楽しむことが出来ました♪
1週間行った結果は赤組が3勝、白組が2勝という結果となりました！皆さん暑い中大変お疲れ様でした！！

がんばれ！！



おつかれ
さまでした！