

あおぞら

千秋病院デイケア

2021年(令和3年)

6月



6/4(金)
13:30~14:30
洪水時避難訓練
を実施します



皆さんにあじさいを作って頂きました。普段、手作業をされない方も熱心に取り組んでくださいました。私たちのあじさいはいかがですか？



千切るにも
力があるなあ



うーん、
配色が難しいわ



この葉っぱ
なかなか
難しい



バランスを考えて貼るのは難しいわ
重なってもかわいいね



壁画完成!!



美味し〜い



懐紙を
持ち歩いているのよ



女子力高いですね

5月5日、6日とこどもの日にちなんだおやつでした。
皆さんおいしそうに召し上がっていましたよ♪

おやつ



日	月	火	水	木	金	土
		脳トレ麻雀		脳トレ麻雀		脳トレ麻雀
		1	2	3	洪水時 4 避難訓練	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	毎月 の日はイベント湯です		

調理訓練



以前は料理をしていました。
また再開できるように練習しています。
今回はデイケアで育てた玉ねぎでおかか和え
を作りました。
目標はカレーです。頑張ります！



完成!!

塗り絵

4月末に
応募しました。
結果は、7月頃の
予定です。



広島県福山市春日町
浦上1205
月刊デイ編集部
ぬり絵コンクール係様

月刊デイのぬり絵コンクールに応募しました！

“手先を動かすことは脳に良い”と言われています。塗り絵は簡単そうに見えますが、色を考えたり、形を認識したり、全体のバランスなどいろいろと考えて、色を塗っていく作業です。様々な情報を頭で処理して作業をしていくので脳のトレーニングに適しています。

皆さんもぬり絵に取り組んでみませんか？

＼これからの季節 特に注意！／

食中毒に気を付けましょう

梅雨の高温多湿な時期から夏場にかけては特に、食中毒に対する注意が必要です。食中毒は食品の取り扱いの不注意から起こることがほとんどです。食中毒を防ぐために、次のことに気を付けましょう。

食中毒を防ぐために気を付けたいこと

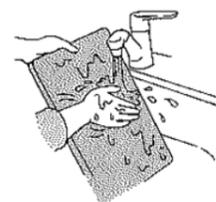
- 調理・食事の前には必ず手を洗う



- 野菜や魚を水で洗う



- 調理器具は使うたびにきれいに洗う



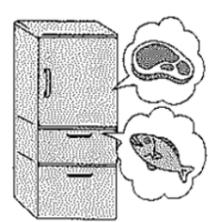
- 肉や魚、野菜はしっかり加熱する



- 料理は早めに食べる



- 冷蔵庫で保存する



夏場に気を付けたいこと

熱に強い食中毒菌に注意！

食中毒菌の中には、ウェルシュ菌やセレウス菌のように熱に強く、加熱しても死なない菌があります。これらの菌を増やさないように以下のことに注意しましょう。



- 一度に大量に作ったり、作り置きを避ける
- 調理したものは早めに食べるか、冷蔵保存する（カレーなどの冷めにくい料理は小分けにして早く冷まし、室温で長時間放置しない）
- 再加熱する場合は、十分に加熱して早めに食べる

食中毒菌	主な原因食品
ウェルシュ菌	カレー、シチュー、肉類・魚介類・野菜を使った煮物など
セレウス菌	チャーハン、焼きそば、スパゲティ、スープなど