

# 青い田から

デイサービス青い宙便り 令和5年6月1日発行 発行者 (株)ベイシス デイサービス青い宙 発行責任者 石田 京子 http://www.aoisora-ds.jp

令和5年6月号(第104号)



『あぢさゐの 下景にすだく 蛍をば よひらの数の 添ふかとぞみる』 藤原 定家 / 作

デイサービス青い由は、おかげ様を持ちまして、9周年を迎えることが出来ました。 これもひとえに、皆様の支えがあばったからこそと、深く感謝しております。 これからもご利用者様、ご家族様の生活の一部としてお役に立てるよう、 より一層サービスの質に磨きをかけて参りたいと思います。 今後共、変わらぬご愛顧を賜りますよう、お願いいたします。



### あおいそら健康教室

夏は、食中毒に要注意!



細菌が原因となる食中毒は、6月~8月に多く発生します。

温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることにより食中毒を 引き起こします。

### 細菌による主な食中毒の種類

### 腸管出血性大腸菌

ユッケ・牛肉・ハンバーガー・サラ ダ・サンドイッチなどに多い。

### カンピロバクター

鶏肉・サラダ・生乳・飲料水など に多い。

ペットから感染することもある。

### ブドウ球菌

人の手を介して感染することが 多い。おにぎり・サンドイッチ・寿 司・和菓子など

### サルモネラ菌

卵・鶏肉・乳製品などに多い。

## 食中毒に気をつけて!



\*手洗いは基本中の基本

梅雨の季節は、食中毒にも注意が必要です。大きく3つのことに気をつけて食中患 を予防しましょう。

### ふやさない!

- 生鮮食品は10℃以下で保存する。
- 室内に放置しない。
- ・冷蔵軍を過信せず、早めに食べる。

### やっつける!

- ・肉や魚は中心部を85℃以上で 1分以上を目安に加熱する。
- ・調理器具の殺菌消毒をする。 (熟湯や塩素系消毒)



### つけない!

- ・調理前や食事前は必ず手 洗い。 生で食べるものと肉や魚
- は悶理器具を分ける。
- まな板や包丁もよく洗う
- 手に傷があるときは、傷 口が食材に触れないよう

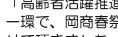
※ノロウイルスは塩素系の消毒薬で消毒します。 アルコールは効きません。漂白剤が有効です。











令和5年5月21日(日)

「高齢者活躍推進事業・ハタラク」の 一環で、岡商春祭りにバザーで参加さ せて頂きました。

事前にご利用者様と一緒に手作りのマ スクやブローチ・バッグなどを準備し て、当日販売しました。ハタラクに参 加されているご利用者様にもお店を手 伝って頂き、有意義な時間を過ごす事 が出来ました。





### 6月のイベント

・お誕生会 6月 26日(水)



### デイサービス青い宙

サービス提供時間				8:30 ~ 16:40 / 9:30~15:45
休	業			土曜·日曜·年末年始(12月30日~1月3日)
電	話	番	号	086-277-4447



青い宙ってどんな所? 私に合うかしら? 職員はどんな人たち?

お食事&コーヒー・おやつ付 500円