



青い宙から

令和5年6月号 (第104号)

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)エイシス デイサービス青い宙
発行責任者 石田 京子
<http://www.aoisora-ds.jp>



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

デイサービス青い宙は、おかげ様を持ちまして、9周年を迎えることができました。

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って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です!

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毒を予防しましょう。

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。
- ・冷蔵庫を過信せず、早めに食べる。



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調理器具を分ける。
- ・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にする。



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。(熱湯や塩系系消毒)

※ノロウイルスは塩系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。



ご報告



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 概要

サービス提供時間	8:30 ~ 16:40 / 9:30~15:45
休業日	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？

1日見学、大歓迎♪
お食事&コーヒー・おやつ付 500円