



6月20日は父の日でした。
父の日の起源はアメリカで、1972年に国民の祝日として制定されました。日本には1980年くらいに広まったようです。シエル名島にも素敵なお父様がたくさんいらっしゃいます☺



7月7日は七夕の日



7月の大きな行事は何と言っても七夕です。今年は壁に大きな紙を貼って笹を表現して、短冊を皆さんにかいていただきました。皆さまご自身の健康のことやご家族さまのことをお願いしていらっしゃいました。大切な願い事が叶いますようお祈りました。だんだん暖かくなり夏を迎えました。まだまだ自粛ムードが続く中、皆さまお元気で過ごされています。

広報紙

月刊シエル



令和3年 7月号

社会福祉法人 晃和会
〒813-0043
福岡市東区名島3丁目52番5号
TEL 092-673-1800
FAX 092-673-2626



デイサービスセンター名島



いつもご覧いただきありがとうございます。初夏になり遠くの方で聞こえてくる虫の音に聞き耳を立て、縁側で暖かな日差しを迎えホッと安らぐ、そんな季節になりましたね。さて当デイサービスでは久しぶりに陶芸教室開きました。皆さま、粘土を一心不乱にこね、それぞれ思い思いの立派な作品が完成致しました。手先や頭を使う工作作業は脳のトレーニングになり認知症予防にもつながります。今後も楽しんでご参加頂けるよう精進して参りたいと思います。

担当 石川 俊行



食中毒予防

食中毒とは、有害物質や有毒な微生物等に汚染された飲食物を摂取する事により、引き起こされる下痢、嘔吐や発熱などの中毒症状です。

原因物質によって細菌性食中毒、ウイルス性食中毒、化学物質による食中毒、自然毒による食中毒等に分類されます。

1年を通して食中毒は発生していますが、気温が高く、湿度の高い夏場は主に細菌性の食中毒が多く見られます。

食中毒を引き起こす細菌は、それぞれ特徴が異なり、感染源となる食材もさまざまです。家庭で発生する食中毒は、食品の取り扱いの不注意から起こることが多く、食中毒を予防するために、

「付けない」「増やさない」「やっつける」という三原則を守りましょう。

<p>細菌性中毒</p> <p>細菌によるもの</p> <p>5月～9月に多い</p>	<p>ウイルス性食中毒</p> <p>ウイルスによるもの</p> <p>11月～3月に多い</p>
<p>化学的物質による中毒</p> <p>防腐剤</p> <p>殺虫剤</p> <p>農薬</p>	<p>自然毒による中毒</p> <p>フグ</p> <p>きのこ...など</p>
季節に関係ない	

付けない

こまめに手洗い

まな板は肉・魚・野菜用に分ける

流水でよく洗う

増やさない

冷蔵庫は10℃以下
詰めすぎず7割程度で
冷凍庫は-15度以下

買った食品は
すぐに冷蔵庫へ

やっつける

中心まで十分火を通す

塩素系漂白剤や熱湯でこまめに殺菌

正しい手の洗い方

手洗いの前に

- 爪は短く切っておきましょう
- 時計や指輪は外しておきましょう



流水でよく手をぬらした後、石けんをつけ、手のひらをよくこずります。



手の甲をのぼすようにこずります。



指先・爪の間を念入りにこずります。



指の間を洗います。



親指と手のひらをねじり洗います。



手首も忘れずに洗います。

正しい手洗いの方法をご存知でしょうか？

手洗いは食中毒予防だけでなく、コロナウイルスなどの感染症予防にも有効です。

しっかり洗ったつもりでも、指の間や爪には洗い残しが見られます。手洗い後には、タオルやハンカチ等で水気をふき取り、消毒もしましょう。

栄養課でもこまめな手洗い・消毒を心掛け、食中毒予防に努めてまいります。

管理栄養士 垂水智子