



11/3は文化の日！
文化の日には、「自由と平和を
愛し、文化を進める」という意味
があります。

シエル名島では毎日みんなで
体操や塗り絵、おしゃべりをする
など楽しく過ごしています。



令和4年 11月号

〒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



11月に入り、だんだんと寒くなり着るものも厚手になってくる今日この頃。

先日デイサービスでは以前に新聞で紹介させて頂いたさつまいもの収穫を行いました。この日も外は肌寒くありましたが、皆さま協力し芋掘りを楽しまれました。一口大ほどの小さなお芋から手のひらほどの物まで、大きさは様々。

掘ったさつまいもはふかし芋としてみんなで美味しく頂きました。

甘さ控えめでホクホクとしたこの時期ぴったりのおやつとなりました。

来年は何を植えるか今からワクワクしています。
おたのしみに！！



【ノロウイルスに要注意！】

食中毒予防が必要なのは夏ばかりではありません。食中毒は1年を通して発生します。特に冬になるとノロウイルスによる食中毒が増えます。今回は、ご家庭で出来るノロウイルス予防方法をご紹介します。



【ノロウイルス食中毒の予防4原則】



- ①ノロウイルスを「**持ち込まない**」＝調理する人の健康状態に注意！
＊おう吐や下痢の症状がある場合は調理を行わないようにしましょう。
- ②ノロウイルスを「**つけない**」＝徹底した手洗い、調理器具の洗浄・消毒
＊手を洗うタイミング
・調理を始める前
・生の肉や魚、卵などを取り扱う前後
・食事の前
・トイレの後や、おむつを交換したり、動物に触れたりした後
＊調理器具は、洗剤などで十分に洗浄した後に、熱湯(85℃以上)で1分以上加熱するか、塩素消毒液で消毒します

- ③ノロウイルスを「**やっつける**」＝中心部まで十分加熱しましょう！
＊ノロウイルスは、85～90℃で90秒以上加熱すると死滅します。



- ④ノロウイルスを「**ひろげない**」＝定期的な消毒・清掃、汚物の適切な処理！
＊感染者が使用した物は他のものと分けて消毒・洗浄しましょう
＊衣類などは85℃以上1分以上の熱水洗濯、塩素消毒液による消毒、高温の乾燥機使用などを行うと、より殺菌効果が高まります
＊汚物(吐物・糞便)の処理の注意事項
・処理する人は手袋、マスク、エプロンを着用しましょう
・ペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウムを使用し処理しましょう
・処理後はしっかり手洗い・換気を行いましょ



担当：医務室



ショートステイこそぞ雑学 勤労感謝の日



11月23日は「勤労感謝の日」です。

【働くことを大事にしながらか人の労働によって生まれるものや働く人に感謝する日】です。

そして、同日に行われている「新嘗祭」はご存知でしょうか？

天皇陛下自らが執り行う儀式である宮中祭祀です。

その年に収穫されたお米や農作物を神様へお供えし、収穫に感謝する意味があります。

遡ると弥生時代が起源とされ、奈良時代には日本最古の歴史書『日本書紀』にも記載されているとか。現在でも、その年の新米は天皇陛下が召し上がったあとでなければ食べないという方もいらっしゃるそうです。

とても長く、深い歴史があるんですね。

意味を学び、考えることで、より食へのありがたみを感じますね。

今日も美味しくご飯が頂けそうです。

