

色麻町デイサービスセンターだより

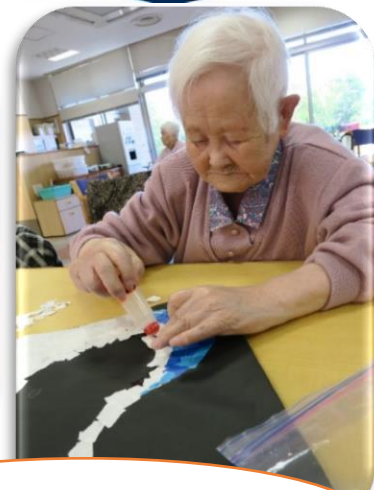
ジメジメした日が続いております。梅雨明けが待ち通しく思います。暑い日もありますので、こまめな水分補給をお願いいたします。

7月号

★七夕飾り製作中です★



お花を作っていました(^^♪



天の川を折り紙で貼っていただきました☆彡



父の日特別メニュー紹介

- カツ丼
- 茄子のみぞれ煮
- きゅうりの梅肉和え
- フルーツ
- 味噌汁



食中毒に注意しましょう！

夏は食べ物が傷みやすい時季です。

「うっかり冷蔵庫にしまい忘れた！」など、常温で長時間放置した食べ物は傷んでいる可能性があります。注意しましょう。

食中毒の原因に！

調理した食べ物や、冷蔵・冷凍保存が必要な食材は、常温で放置すると数時間で傷んでしまいます。

また、傷んだ食べ物は、食虫菌毒菌が繁殖していることもあります。食べてしまうと食中毒になる可能性もあるため、常温で放置した物を食べるのはとても危険です。



漬物の常温保存も危険！

漬物も常温で放置すると傷みます。消費期限を確認し、未開封の物は高温、多湿を避け、涼しい場所で保存しましょう。

開封後は、冷蔵庫で保存し、少しでもいつもと違う臭いがしたら思い切って捨てましょう。



鍋で作る料理は食べる量だけ作る！

味噌汁や煮物、カレーなどは鍋で長時間に煮込んで作ります。このような調理方法の料理は、鍋の底の方で熱に強い食中毒菌が発生しやすく、夏は特に危険です。

食べる量だけ作り、余った場合は保存容器に入れて冷蔵庫で保存し、早めに食べましょう。



新型コロナウイルス感染症も落ち着きを見せたかに思えましたが、県内でもまた感染者が確認されました。日頃からご利用者様、ご家族様には、新型コロナウイルス感染症予防対策にご協力頂き、ありがとうございます。引き続き、新型コロナウイルス感染症予防対策へのご理解と、ご協力をお願いいたします。

～感染を防ぐポイント～

- ① 手洗い、うがい、咳エチケットをお願いいたします。
- ② 睡眠とバランスの取れた食事を摂取し、免疫力を高めましょう。
- ③ 人混みへの外出を控えましょう。

感染の主な予防法



せきやくしゃみをする時、マスクやティッシュで口や鼻を覆う



せっけんを使ってきれいに手洗する



バランスの取れた食事と休養で、体の抵抗力を高める



人混みを避ける

