

協同ショートニュース

2020. 9月号 No.201

広島医療生活協同短期入所事業所

TEL 225-7188
FAX 225-7189

残暑も少しずつ和らぎ、秋の気配が感じられる季節になりました。皆さまいかがお過ごしでしょうか。9月は、猛暑、冷房の冷えなどの疲れが出やすい季節です。

一日の気温の変化も激しく、体調の管理が難しいですね。衣服などで調整をして、風邪を引かないようにしましょう。

また、新型コロナウイルス感染症も、再び広がってきています。

ご高齢の方が感染されると重症化しやすいとのことです。

利用者さま、職員一同、手洗いとマスクの着用を心掛けて、感染予防をしましょう。



暮らしの注意点

暑さのまだ残る9月は、『食中毒』にご注意を！！



食中毒とひとことで言っても種類は様々、細菌・ウイルス・動物性自然毒・植物性自然毒・科学物質・寄生虫・その他にもあるように、多種多様存在します。中でも主な原因は、「細菌」「ウイルス」です。細菌もウイルスも目には見えないものです。

細菌は、温度や湿度などの条件がそろうと食べ物の中で繁殖し、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。

ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。また、ウイルスは低温や乾燥した環境中で長く生存します。



食中毒予防のための3原則

①つけない！ 手や調理器具を清潔に保つこと。食品から他の食品への二次感染防止を防ぐため、包丁・まな板は水で流し乾いた布きんで拭き、布きんは頻回に水洗いする。

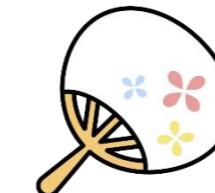
②増やさない！ 食品は室温に置いておらず、冷蔵庫で保管するのがポイント。とはいえ、冷蔵庫を過信しすぎるのも禁物。夏場は、冷蔵庫内の温度も上がりやすくなっています。扉の頻回な開閉・食品の詰め込みすぎに注意しましょう。

③殺菌する！ 生ものを出来るだけ控え、加熱したものを食べるようしましょう。又、調理器具も熱湯消毒してから使用してください。

保存した食品は早めに、再加熱して食べるようしましょう。

肉・魚・野菜などの食品は別々に保存し、調理の際は別々に洗う。臭いや痛みが気になる食品は口にしない、なども食中毒予防のための重要なポイントです。

うちわ作り



金魚、何匹あるかねー。



私は
鯉の滝のぼりよー

夏本番前に、団扇作りをしました。
朝顔や金魚の折紙で、思い思いの飾り付けを楽しまれました。
扇ぐと涼しくて、楽しそうな団扇のできあがり。



9月は皆さんに日頃の感謝を込めて
敬老会を企画しております。
スペシャルゲストの登場もあるかも！



組合員の加入・増資のお願い

まだ、加入されていない方は、是非ご加入ください。

1口 1000円の増資にご協力ください。

☆素朴な疑問をご紹介☆

Q1. 出資金と言いますが、寄付ではないの？

A: **出資金は、寄付ではありません。**

脱会される際は、定款に従い全額返金いたします。

【問い合わせ窓口】

広島医療生活協同組合 組織部

(082) 879-8124



夏祭り準備の様子

来月に予定している夏祭りの準備にとりかかりました。射的ゲームで使う、割り箸鉄砲を男性利用者様に作っていただきました。「子どもの頃、よう作りよったけ覚えとる」と笑顔で話してくださいました。お祭りの飾りつけに、皆で提灯を作りました。「ここはどうするんかね」「糊で貼るんかね」など話しているうちに、かわいい提灯がたくさん出来上りました。

提灯作り



可愛い提灯ができました



いよいよ、8月15日の夏祭りに向けて雰囲気から盛り上がってきました。15時のおやつも“夏といえば・・・”が登場予定。ワクワクドキドキ!!



心待ちにしていた夏祭り

コロナ禍でもやっぱり楽しみがなくっちゃ（^ω^）・・・

8月15日に待ちに待った夏祭りを開催！！

皆さん童心に返ったようにゲームにはしゃいでおられました。射的では、一人3本の輪ゴムの銃を的に当てて点数を競いました。片目を瞑って、的に精いっぱい腕を伸ばし参加しておられました。



目の前ですってもらう氷に涼を求めて・・・
シロップはイチゴ・メロン・レモンと勢ぞろい
練乳をかけたり思い思いの味を楽しまれました
懐かしい味に若返ったのか？100歳越えの
利用者様が1番に「おかわり！！」ちょっとした思い出の夏祭りになりました。

