

茶の花通信

令和 5年 5・6月号
社会福祉法人丹南厚生会
やすらぎ園デイサービスセンター
TEL. 079 (594) 3333
FAX. 079 (594) 0909

食中毒に注意！

気温や湿度が高くなる今の時期から夏にかけては、細菌が増えやすくなります。暑さと湿気で体力が低下し、わずかな細菌感染でも食中毒が発生しやすいため、予防が大切です。

食中毒の予防ポイント

- 手洗い・うがい・消毒を徹底する。
- 調理器具を肉・魚などの生ものと、野菜などで使い分ける。まな板や包丁など使用するたびにしっかり食器用洗剤で洗う。
- 賞味期限が過ぎた卵を生で食べない。
- 肉は十分に加熱する。
- 調理後はできるだけ早めに食べ、保存する時はすぐ冷蔵庫に入れる。室温で放置しない。
- 冷蔵庫に入れていても、長時間経過したものは食べない。
- 温め直す時は、十分な加熱をする。

温度・湿度が高くなる6・7月は特に注意しましょう



ある日のやすらぎ園 昼食紹介！



筍ご飯・鶏肉の塩焼き
ほうれん草と平天の煮浸し
キャベツの香味ドレサラダ
みそ汁(里芋・大根葉)いりこ風味



ご飯・合鴨スモークスライス
キャベツとアスパラの洋風お浸し
卵の花・とろろ汁

やすらぎ園では、安心安全に美味しい食事が提供できるよう、厳しく管理しています。また、栄養のバランスやカロリーに配慮しているのはもちろん、季節の食材を使ったメニューや、各都道府県の郷土料理・麺類・寿司・どんぶり等、毎日目や舌で美味しく感じ、楽しく味わっていただける様、心がけています。



おやつ作り

4/27(木)、摘んで
 おいたヨモギで団子
 を作っていただきました。
 デイの部屋中にヨモギの香
 りが漂って、新緑の春を感じ、味
 わうことができました。
 あんこときな粉のトッピング
 で、皆さん大満足の様でした。



初めて作りました
 が、とてもおいし
 く出来ました！



5/26(土)、桜の季節は少し過ぎていましたが、桜の葉の塩漬けがあったので、桜餅を作りました。お隣の方と協力しながら楽しくおやつ作りが出来ました。一緒に何かをすると、自然と交流ができていいですね。



餅米が少し固めでしたが、お味は良かったようですね！

皆さんの作品を
紹介します！



塗り絵の周りに使っている
額も、包装紙を細く折っ
て四つ編みにした物で、
皆さんの手作りです。



デイサービスで
一番のご長寿です！



満99歳!!
とってもお元
気です!!

7・8月の行事予定

- 理 髪 日…7月4・6・18・31日
8月1・14・24・22日
- お誕生日会…7月17～22日
8月21～26日
- おやつ作り…月一回

メニューはお楽しみ♡