

《心からのおもてなし》

＝ひと手間かけて、愛情と真心が私たちの隠し味＝

～はまかせ園 秋祭り～

10月18日(日)秋晴れの青空の下、はまかせ園最大のイベントである秋祭りが盛大に行われました。今年も恒例のうどん・しんこ団子・おにぎり・ケーキセットなどを準備しどれも盛況だったようです。特に今年はラーメン・お好み焼きにも初めて取り組み、こちらも大好評でした！皆さんおいしそうに食べておられました。その顔を見て私たちも励みになりました。子供たちの太鼓やボランティアの方による演芸部門にも大きな声援をいただきました。特に協賛による大抽選会では、当たりが出る度に一喜一憂されており、とても楽しんで頂けたのではないかと思います。ご来場された皆さまに心から感謝致します。



* デイサービス運動会



・季節の行事として、11月12～18日の間にデイサービスではデイホールにて運動会が開催されました。特養の食事とは全く別の昼食を準備し、提供させて頂きました。運動会ならではの弁当形式で利用者一人一人の好みや形態に合わせてお作り致しました。体を動かした後の食事はいつも以上に美味しく、皆さんよく召し上がっていらっしゃいました。反省点としては、週に複数日利用される方には毎回同じものが提供されるという事でした。次回からはこの点も考慮したいと思います。



〈メニュー〉

おにぎり2種、お煮しめ
エビフライ、こがやき
ミートボール甘辛煮
なます、ミルクゼリー

* 季節の一品

◆和風ビーフシチュー◆

【材料】大根、じゃがいも、人参、玉葱 他(根菜)、牛肉

【調味料2人分】味噌10g、こいくち大さじ1、砂糖8g

だし少々みりん小さじ2、生クリーム大さじ2、おろし生姜少々

【作り方】大きめに切った野菜と牛肉を炒め水を入れ煮ます。しばらく煮たら、味噌と生クリーム以外の調味料を入れもう一度煮ます。次に味噌を入れ火を止めてから生クリームを入れ仕上げます。味噌を入れ和風に仕上げているので年配の方にも喜ばれます！



* 冬に気をつけたい ノロウイルス！！

～今年もノロウイルスの時期になりました。今一度どう
いうものか知っておきましょう～

【ノロウイルスとは】

人に経口感染して十二指腸から小腸で増殖し感染性胃腸炎を起こします。

【経路】

①ウイルス感染された二枚貝を生食あるいは不十分な加熱調理で食べた場合。

②感染者の咳やくしゃみ等で飛んだつば等に含まれるウイルスを吸入した場合(飛沫感染)

③感染者の便や嘔吐物を介する場合(飛沫空気感染)

【予防】

調理の際の十分な衛生管理が必要。

①十分な手洗い(洗剤を使用し、よくすすぐ)
②十分な加熱(中心温度85度～90度を90秒以上)

③調理器具の洗浄・消毒(塩素系漂白剤使用)

④感染者との接触は控える(マスク、手袋着用)

【感染したら】

有効的な抗ウイルス薬は存在しないので経口補水液やスポーツドリンクでの水分補給。その際は人肌に温めて飲むことです。また、湯冷ましやお茶の水分補給は好ましくないとされています。

※下痢止め薬は使用しないことをお勧めします。(ウイルスの排出が遅れ、回復も遅れるからです！)

以上の事をもとに日ごろから、手洗い・うがいをこまめに行い予防しましょう！

