

デイサービスセンターごごしま新聞

4月号 (Vol.024)

社会福祉法人 恩賜財団 済生会松山老人保健施設にぎたつ苑通所介護事業所 (ごごしま)

〒791-8093 松山市泊町618-4

TEL 089-961-5800 URL <http://nigitsu.saiseikai.or.jp>

苦情・相談窓口：通所介護 管理者 西原勇平 居宅介護支援事業所 管理者 井川義伸

令和7年4月1日発行

発行者：施設長 山本昌也

編集：管理者 西原勇平

担当：陰原豊 (広報委員会)

小泊通信 「2月と3月の行事を紹介！」

「節分」

鬼にボールをぶつけて「鬼は外！」をした後は、猫のチャンバラ、歌謡ショーで盛り上がりました。おやつは豆菓子の詰め合わせでした！



「バレンタイン」

チョコの入った袋を、竿を使って吊り上げるゲームで遊びました。爪にマニキュアを塗るサービスは、女性に大人気でした！



「ひなまつり」

ボールを的に当てて倒すと、雛人形のイラストが現れるゲームに挑戦。恒例の歌謡ショーに、雛あられのおやつもありました。



ごごデイ塾

～生活に役立つ知識をお伝えします～

「食中毒を予防しよう！」

県内で食中毒が流行しています。調理時の加熱不足、食べ物・飲み物の傷みに十分に注意してください。食中毒の主な症状は嘔吐と下痢ですが、長引くと脱水状態になり危険です。お腹がひどく下がる時は、早めに病院へ行きましょう。

1. 原因になる細菌をつけない(手と食器を洗う)

手には雑菌がついています。食事の前には手洗いをしましょう。

手を水ですすぐだけでは、菌が落ちません。必ず石鹸を使いましょう。

使用する箸や皿などは、洗った清潔なものを使いましょう。

2. 菌を増やさない(冷蔵庫で保存し、早めに食べる)

買ったものを食べる前に、消費期限を過ぎていないか、日付を確認しましょう。

菌の多くは、温度が10度以下だと増えにくくなりますので、食べ残したのものや、

すぐに食べないものは、冷蔵庫で保管しましょう。

ただし、冷蔵庫に入れても時間がたつと必ず傷みます。早めに食べましょう。

3. 菌をやっつける(十分に加熱、器具の消毒)

菌の多くは加熱によって消毒することができます。肉・魚・野菜は加熱して食べる

と安心です。料理に使ったまな板や包丁にも菌がついていますので、使用後は洗

剤で洗って熱湯消毒しておく効果的です。