

ゆめの懸け橋



まだまだ暑い日が続きますが、夜は涼しい日が多く寒暖差があります。
体調をくずしやすい時期ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。
伊賀ゆめが丘では、一年を通して様々な行事や活動をさせていただいています。

今年は4月から8月にかけて利用者様と共に菜園させていただき、キュウリやトマト、スイカなど、いろいろな野菜をたくさん収穫することができました。



おいしくいただきました!

次回は平成29年12月に発行を予定しています。 介護の事なら何でも気軽にご相談下さい!!

介護老人保健施設 伊賀ゆめが丘 TEL 0595-21-7322 Eメール rouyume@ict.ne.jp

FAX 0595-21-7325

リハビリ通信

今回は当施設で実施している集団リハビリテーションでの『大人の学校』を紹介します。



★大人の学校では★

国語、算数、理科、社会、家庭科の教科を授業形式で行いました。学生時代の懐かしい気持ちや問題を解けた達成感も感じて頂くことができ、ご利用者様にも好評でした。また、認知機能維持・改善のリハビリテーションの効果も図っています。

家庭科では、調理実習として毎年恒例となりましたゼリーパフェを作りました。今年は、桜をイメージしたゼリーで『春』を感じて頂き「おいしいっ！」と笑顔いっぱいの授業となりました。



ご利用者の方々に、より積極的に参加して頂くことができるよう授業内容を工夫して行いました。



栄養科の豆知識

夏場に発生しやすい食中毒

食中毒の主な原因である細菌は、気候が暖かく、湿気が多くなる梅雨から夏にかけて増殖が活発になります。とりわけ、食肉に付着しやすい「腸管出血性大腸菌(O-157、O-111など)」や「カンピロバクター」、食肉のほか卵にも付着する「サルモネラ」による食中毒の発生件数が増えます。食中毒症状は主に腹痛や下痢、嘔吐や吐き気などですが、食中毒とは気づかれず重症になったり、死亡したりする例もあります。

知っておきたい食中毒予防の3原則

食中毒は家庭で発生することも珍しくありません。特に肉や魚には、食中毒の原因となる菌やウイルスがいることを前提として考え、その取り扱いに気を付けましょう。食中毒予防の3原則は「食中毒菌を『つけない』『増やさない』『やっつける』」です。

つけない



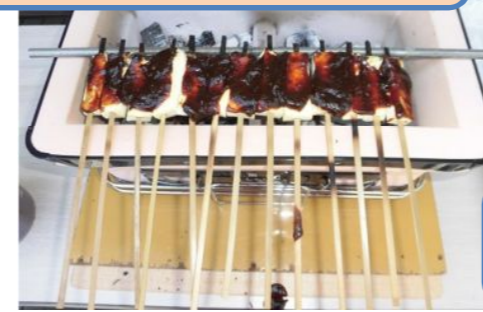
増やさない



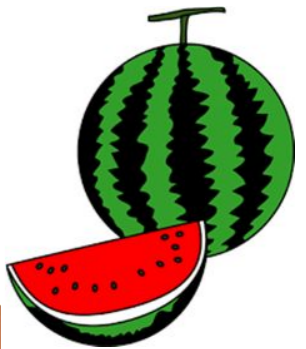
やっつける



施設の食事 ～春



田楽



常食



ソフト食

開所記念の行事食



うなぎちらし



常食



ソフト食