

北館だより

望ユニットは「どら焼き」、和ユニットでは「フルーツサンドイッチ」作りをしました。

甘いお菓子に、思わず笑みがこぼれています。



4月は、外に出ておやつを食べたり、お誕生日会や外出をしました。過ごしやすい季節になり、今の時期を楽しんで頂ければと思います。

南館だより



第27回ハートランド三恵と手をつなぐ会総会 H30.4.15 第19回ハートランド三恵家族会総会

「第27回ハートランド三恵と手をつなぐ会総会」が開催されました。

手をつなぐ会の会員様、職員合わせて総勢41名の出席を賜り、昨年度の報告・平成30年度の計画・予算案等が議決されました。



「第19回ハートランド三恵家族会総会」が開催されました。

本年は、介護保険改正による料金の変更や緊急時の対応についての説明を行い、充実した総会となりました。



行事予定
6月 遠足
7月 夕涼み会
8月 夏祭り
9月 敬老会

あとがき



若葉が薫る過ごしやすい季節となりましたが、皆様はどのようにお過ごしでしょうか。

6月は歯の衛生週間です。歯周病・口臭は、歯垢や舌苔が原因です。野菜など繊維質を含む食品は、口の中をきれいにすることわざで、それをよく噛むことで歯と歯肉の健康を保つことができます。

口腔衛生に気を付け、全身の健康に努めましょう。

第74号

ほほえみ

手づくりの愛あるホームで咲かそう みんなの笑顔

クラレ お花見

H30.3.31



西条市クラレの観桜会へ行きました。見事な満開の桜を目にし、春の訪れを感じました。

ポピー 見学

H30.4.27



大生院にあるポピー畑へポピーの花の見学へ行きました。

かわいい保育園児との交流もあり、笑顔が絶えることなく楽しまれていました！！

子供太鼓 訪問

H30.5.4



岸の下子供太鼓が訪問に来て下さいました。雄大な太鼓台と子供達の活気に、利用者様も元気と感動を頂きました。

社会福祉法人 三 恵 会
特別養護老人ホーム
ハートランド三恵

介護老人福祉施設・短期入所生活介護事業所
通所介護事業所・介護予防短期入所介護事業所
介護予防通所介護事業所・指定居宅介護支援事業所

ハートランド三恵と手をつなぐ会

〒792-0050 新居浜市萩生17番地

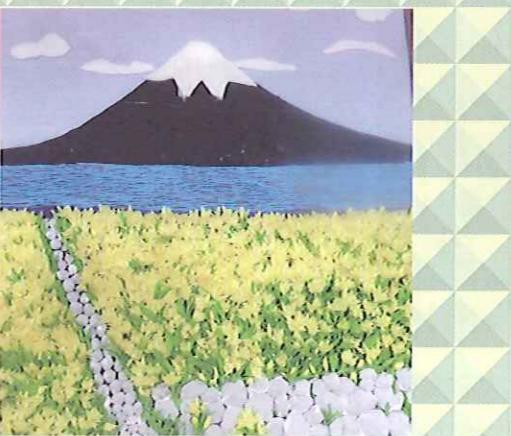
TEL0897-40-0006 FAX0897-40-0007

<http://www.heartland.sankeikai.com>

E-mail:jimu@heartland.sankeikai.com

デイサービスコーナー

初めての絵付け。ワクワク。



新入所者の紹介

ニューフェイス



川口唯次郎 様
入所される前から、ショートステイの利用をされていました。その為、施設の雰囲気にも慣れておられ、職員や他利用者様と笑顔でお話をされている姿が印象的です。これからも一緒に、楽しい時間を過ごしていきましょう。



日高加代美 様
3月1日に入所されました。日中、歌を唄ったり、散歩をされたりと色々な活動を楽しめています。4月はお誕生日で皆さんと一緒にお祝いし、喜ばれました。



加藤 操子 様
いつも穏やかな加藤さんですが、先日行った風船バレーでは大活躍をされました。これから色々な行事があります。一緒に楽しみましょうね。



東口 弘 様
入所されて2ヶ月程が過ぎ、施設での生活にも慣れてきました。若い頃の仕事の話などよくして下さいます。いつも笑顔で穏やかに過ごされています。これからも楽しい時間を一緒に過ごしていきましょう。よろしくお願ひします。



佐々木美智枝 様
歌や小さい子供が大好きな方です。笑顔がとても素敵で職員に助言もして下さいます。しっかり者の性格もあり、ユニットではお母さんのような存在です。皆さん仲良しくて下さいね。



加地 宣子 様
歌を歌われたり、猫が大好きな方です。性格はとても穏やかな方です。気さくに声をかけて下さい。よろしくお願ひします。



永易 歳雄 様
入所されてまだ日は浅いですが、施設の雰囲気にも慣れたご様子です。顔なじみの他利用者様と、お互いの昔話を花を咲かせておられます。これからもたくさんお話をされて下さい。

厨房だより

夏場の「食中毒予防」 ちゃんとしていますか。

食べ物が傷みやすいこの時期に気を付けなければならないのが「食中毒」です。食中毒は、食品が腐っているわけではない為、臭いや見た目の変化はほぼ見られません。しかし、見えないだけで菌が大量についた食品を食べると嘔吐や下痢などの症状がでます。元気な人なら軽くすむこともあります、体力のない子供や年配の方がかかると重症になることもあります。特に夏場は、暑さ等で体力が低下しやすい時期です。そこで、簡単な食中毒予防策を表にまとめてみました。

食中毒予防3大原則	注意するべき点
菌をつけない	<ul style="list-style-type: none"> 特に調理前・食事前など、こまめに手を洗う。 生肉や生魚・土のついた野菜など、食中毒菌が居そうな食品の取り扱いに気をつける。 加熱しないで食べる物を調理するときは、よく手洗いし、包丁やまな板など使う道具も清潔なものを使用する。心配な時は、熱湯を包丁やまな板にかけて消毒する。
菌を増やさない	<ul style="list-style-type: none"> 調理済みの食品は、なるべく早く食べ食中毒菌を増やさない。 すぐに食べない物や残った物は、その食品の温度が冷めてからラップなどでふたをして冷蔵庫で保管する。 調理済みの食品は、湿度や温度の高い場所に長い間置いておかない。
菌を殺す	<ul style="list-style-type: none"> 生魚は、真水でよく水洗いする。 85℃で1分以上加熱調理すると大体の菌は死滅する。（ただし、加熱しても死がない菌もいます。）