

2022年6月 ライフモアのお知らせ



《ご家族様へ》

***5月6日(金)入所者からコロナ陽性が確認されました。**

6月13日現在、健康観察期間も終了し通常的生活に戻られました。ご心配をおかけして申し訳ありません。今後もより一層感染症対策を徹底してまいります。

***ご家族様へ**

***電話面会等6/13(月)から再開いたします。前日までの事前予約制となっておりますのでご了承ください。**

***暑い日が続き衣替えの季節が近づいてまいりました。職員が衣替え準備とタンスの整理をしております。衣類交換にいらっしゃる時は前日までにご連絡ください。**

今月の行事食 6/19(日)


行事食につきましては、特別行事食代として330円ご利用料と一緒に徴収させていただきます

6月行事 予定

☆すべて中止となっております。



行事食のお知らせ 7月と5月後半から6月の報告



おやつ
和菓子 七夕

メロン 白桃缶

果物
京合わせ銀あん

七夕そうめん
てんぷら盛り合わせ

七夕のお楽しみ膳

ライフモア保土ヶ谷
二〇二二年七月七日

その他行事

6月19日

行事食 父の日

穴子の押しずし

6月22日

誕生会

赤飯 ケーキ

6月日程未定

梅ジュースづくり



食事報告

5.23 鶏照り丼



5.25 誕生会 赤飯を中心に



食中毒予防

梅雨見舞い申し上げます。

気温が上がり、じめじめするこの時期は細菌を原因とする食中毒が急増します。家庭で注意したい食中毒予防の3原則は「つけない」「増やさない」「やっつける」。中でも増やさないために大切なのが、冷蔵庫での食材の保存の仕方です。

・冷蔵庫の収納量は7割程度に一食中毒菌の多くは、10度以下で増殖スピードが遅くなると言われています。10度以下に保つためには7割程度がよいそうです。また、冷蔵庫の温度は上が高く下が低いのでペットボトルなどを上に置くのもよいでしょう。

・肉や魚はチルド室か冷凍庫へ一更に温度の低いチルド室か冷凍室に入れることで菌の繁殖を抑えられます。

・野菜は袋に詰めて収納—野菜室は冷蔵庫の中で1番温度が高い場所ですので注意が必要です。土がついていると菌が増殖しやすいので袋詰や下に新聞紙を引きましょう。

5.29 肉うどん



毎日の食事の紹介

和食の基本である一汁三菜の食事を中心に毎日、用意させて頂いています。丼物やカレーライス、麺類なども皆様、楽しみして下さいます。日本は四季があり、和洋中といろいろな料理が楽しめます。安全においしく元気のもとになる食事を心がけています。

