





新人職員紹介




4月に入職しました。
初めての事で分からないこともあります
が、1日でも早く出来ることを増やして行
きたいです。

施設 新井美有




お客様と信頼関係を築
き、お客様にとって楽
しい1日を過ごして貰
えるよう頑張ってい
たいと思います。

施設 小澤日和




永田屋から異動してき
ました。5年目ですが
従来型は初めてです
ので、勉強していきます
のでよろしくお願いします。

施設 戸田麻里菜




2月に初めて来たとき
に雰囲気が良いな
と思いここで働きた
いと思いました。
色々はまだ慣れませ
んがよろしくお願いします。

施設 岩崎千恵子




皆さんが笑顔になる
ような食事を作って
いきたいと思いま
す。よろしくお願いします。

栄養課 濱田莉奈



まだできないことも
多いですが、精一杯
頑張りますのでよ
ろしくお願いしま
す。

栄養課 柳井亜美華



健康で長生きするには
何をすべきか？日々
勉強中です。現在週1
日ですがこれからもよ
ろしくお願いします。

看護課 横田紀美枝

よろしくお願いします



しらすな

令和5年
8月1日
第81号



〒369-1501

特 別 養 護 老 人 ホ ー ム

白砂恵慈園

秩父市吉田久長一八六一
電話〇四九四一七七〇九九





栄養課よ



・夏季の食中毒対策について

管理栄養士 永田晃久

気温が暖かく、湿気が多くなる梅雨から夏にかけて、食中毒の主な原因である細菌は、増殖が活発になり食中毒が多発します。(腸管出血性大腸菌 O-157 等、カンピロバクターサルモネラ菌) これら共通の原因となるのは「十分に洗えていない生野菜」「十分に加熱できていない卵、肉、魚など」となります。つまり、十分な洗浄と加熱が食中毒を防ぐポイントとなります。

・具体的な食中毒予防ポイント

食品の衛生を保つ上で守るべき原則に、食中毒対策3原則というものがあります。

- 1、**付けない** 次のような場合は必ず手洗い：調理を始める前、生の肉や魚、卵などを取り扱う前後・調理の途中でトイレに行ったり、鼻をかんだりした後など。
生の肉や魚など調理したまな板などの容器から、野菜などへ菌が付着しないようまな板を肉、魚用と生野菜用に分けましょう。
- 2、**増やさない** 食品に付着した菌を増やさない為には、低温保存することが重要です。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。
- 3、**やっつける** 肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。

・疑わしい症状があった場合の対処

食中毒とは、食べ物を口にしたことが原因で起こる胃腸炎や神経障害などのことです。代表的な症状には腹痛、下痢、吐き気、嘔吐などがあります。

便に血液が混ざっている、腹痛や下痢が続いているなどの症状が気になる時には、早めに受診しましょう。

看護課よ

・施設でのお客様に対しての熱中症・脱水対策について



看護課 渡辺由美子

室内でも熱中症予防が必要です。すでに夏日と思うほどの気温の上昇で体調を崩しやすくなっています。施設では、空調をこまめに調節し室温管理を行い、毎食時には必ずコップ1杯の水分を提供させていただきます。飲水が進まない方には飲料物を工夫し、水分摂取量低下のないよう健康管理をさせて頂いております。又、気温に応じて上着の調節などを行い、日々お客様の体調確認を行っております。



畑作り



みんなでおいしい野菜を作るよ



おいしいトマトが出来ました！



爺&婆

みんなでノンアルコールビールを頂きました！



カンパニー！



おいしい！



矢尾 移動販売

何にしようかな～

とってもいい
買い物が出来
ました！

🌸🌸🌸 串田ノリ子様 100歳 お誕生日会 🌸🌸🌸

編集後

毎夏、最高気温の記録更新などと報道がありますが、今夏はさらに連日酷暑となっております。

白砂恵慈園では、“お客様にとってより良い生活”が送れますよう、お一人おひとりの体調に十分注意を払いながら支援してまいります。新型コロナウイルスは現在 5 類となりましたが、ご家族の皆さまのご協力を頂きまして、現在までの 3 年間、白砂恵慈園にご入所のお客様は一人もコロナ感染されずにすみました。

今後も変わらず感染予防を行いたいと思います。今後ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

