



広域型 特別養護老人ホーム 新和苑



ツワ剥き



喫茶の日



広域型特別養護老人ホーム新和苑では、写真のような行事やレク活動を実施し季節感を味わって頂きながら楽しく生活を送れるよう心掛けています。ドライブや外気浴をはじめ、パズルや計算問題などの脳トレも実施しております。



栄養課便り



梅雨に危険が増す細菌性食中毒

- カンピロバクター・・・鶏肉、レバー等に注意 症状（下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐）
- ブドウ球菌・・・おにぎり、弁当類等に注意 症状（悪心、嘔吐等）
- ウエルシュ菌・・・肉類や魚介類を使った、たんぱく食品（カレーライス等）にも注意 症状（腹痛、下痢、吐き気）



食中毒予防の8原則

①付けない・・・手の洗淨・消毒の徹底

石鹸で指先、指の間、ツメを丁寧に洗いましょう。 ・調理を始める前・生の肉や魚、卵を取り扱う前後・トイレの後

②増やさない・・・低温保存

生鮮食品は購入後すぐに調理したものは粗熱が取れたらすぐに冷蔵庫に入れ出来るだけ早く消費するようにしましょう。

③やっける・・・加熱処理

細菌の多くは熱に弱いので加熱することがポイントです。しかしウエルシュ菌は加熱しても死滅しないので調理中はよくかき混ぜ鍋底にも空気を送りながら加熱しましょう。鍋に冷たい布巾を巻くなどして1時間以内に20℃以下に冷やし冷蔵庫に入れましょう。

