

虹 通 信

No.193

2016年6月

担当：大柳・濱岡・松田

梅雨の季節になりました。湿気も多く
身体がだるくなりますが、きちんと食事を摂って
体調管理に気を付けて下さい。

5月の研修会は、『感染症』でした。

これからは食中毒の季節です。

『菌をつけない・菌を増やさない・菌をやっつける』
を支援の中で、役立てて下さい。



6月の全体会議・研修会 『認知症』

日時 6月29日(水曜日)
第1部 14:00~15:30
第2部 16:00~17:30
(メンバー表は、別紙参照)

場所 高根台公民館 第1・第2和室
持ち物 4つのお約束・筆記用具・活動報告書
3月の全体会議の時の緊急時の対応のプリント



全体会議より

<支援中に食中毒で気を付けている事>

- 1、調理前にお湯を沸かし、手や調理器具を良く洗う
- 2、野菜から切り、その後に肉類を切る
(まな板を裏表に使用する・牛乳パックを使用する)
- 3、食材を切るたびに、熱湯消毒する
- 4、蛇口の部分もスポンジに洗剤をつけて洗い、熱湯消毒する
- 5、肉類は、調理直前まで冷蔵庫内に保存する

[トップページ](#)