

職員紹介 栄養課

管理栄養士・栄養士



栄養課の職員です。
栄養士、調理師、パート
で協力し、毎日、心のこ
もったおいしい食事の提
供を目指しています。普
段の食事や飲食レクを
通して食事が入所者様
の生活の中で楽しみとな
るように頑張ります！

調理師



調理補助



《事務からのお知らせ》

『介護保険負担割合証』
『介護保険負担限度額認定証』
『社会福祉法人による利用者負担軽減確認証』の有効期限は7月31日までとなっています。
新しい割合証・認定証・確認証が届きましたら、ご提出をお願いいたします。
※なお、負担限度額認定証・負担軽減確認証は更新手続きが必要です。お早めの手続きをお願いいたします。

編集後記

遠慮がちに申し込んだオリンピックの観戦チケットは、残念ながら外れましたが、見事、実を結んだものがありました。玄関前のプランターに植えられた夏野菜たち。少しずつの収穫ですが、栄養課の職員による調理で夕食の一品として届られています。皆の思いがギュッと詰まったお漬物は、この夏の熱中症対策にも一役かってくれそうです。暑さに向かう折り、体調管理にお気を付け下さい。

広報委員 中川敬代

ヴィラ桜ヶ丘 37号

便い

介護老人福祉施設 ヴィラ桜ヶ丘

〒241-0001

神奈川県横浜市旭区上白根町1436-10

TEL：045-952-2300 FAX：045-952-3132

ホームページ <https://sakura.tokuyou.jp>

ヴィラ桜ヶ丘

検索

Click!!

食中毒について

これからの時期は湿度や気温が高くなるため、食中毒が多くなります。特に細菌性食中毒に注意しましょう。

食中毒とは？

有害な細菌やウイルス、科学物質を含む食べ物や飲み物を、口から摂取した結果起こる、嘔吐、腹痛、下痢等の症状を指します。

細菌性食中毒の主な原因は？

●カンピロバクター

鶏肉の生食が主な原因です。焼き鳥や鳥刺しを食べて発症する事例が多いです。

●サルモネラ

加熱不足の卵、肉料理が主な原因です。鶏肉と同じ場所で処理を行ったサラダが原因となった事例があります。

食中毒を防ぐための3原則

ポイント①

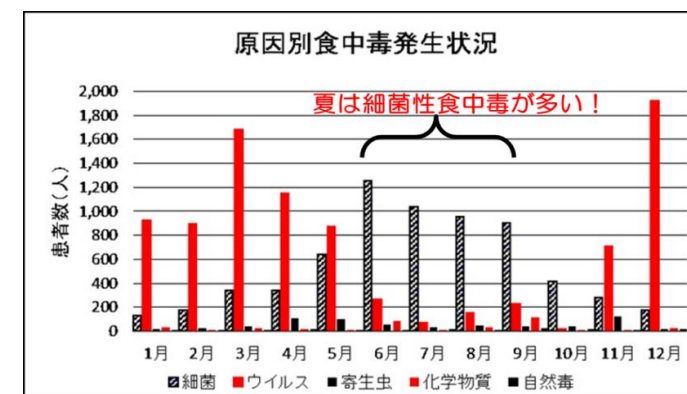
細菌を食べ物に『付けない』・・・生の肉や魚と生で食べる野菜などは調理器具を分け、すぐ食べない食品にはラップをするなど、原因となる菌を付けないようにしましょう。

ポイント②

細菌を『増やさない』・・・食べ物は冷蔵庫で低温（10℃以下が目安）で保存し、早めに召し上がる。常温で2時間以上が経過すると、菌の増殖が早まってしまいます。

ポイント③

細菌を『やっつける』・・・ポイント①、②に気を付けても、元から原因菌が付いている食品も多いため、加熱などで殺菌することが重要です。多くの細菌は、85℃1分以上の加熱による殺菌が効果的です。



＜厚生労働省 平成30年(2018)食中毒発生状況より＞

レクリエーションの様子

麻雀倶楽部



太鼓レク



鯉のぼりケーキ



園芸



アニマルセラピー



流しそうめん



ホットケーキ



カレンダー制作



華道教室



書道教室



おやつバイキング



映画鑑賞



新入職員紹介(介護職員)

林 茂生 さん



平岩 正晴 さん



樽井 奈都花 さん



荒井 知己 さん



荒井 妙子 さん



山田 洋子 さん



長谷川 凌一 さん



7月 イベント カレンダー

日	月	火	水	木	金	土
	1 体操	2 華道教室	3 海鮮ちらし寿司レク	4 移動売店	5 音楽療法 おやつバイキング	6 麻雀クラブ
7 ミュージックサロン	8 制作レク	9 紙芝居	10 委員会	11 音楽療法	12 書道教室	13 言葉遊び
14 書道レク	15 体操	16 華道教室	17 プラ板 制作レク	18 移動売店	19 音楽療法 ケーキレク	20 ミュージックサロン
21 ミュージックサロン	22 和太鼓レク	23 紙芝居	24 すいかレク	25 カレンダー 制作	26 映画鑑賞	27 将棋クラブ
28 ミュージックサロン	29 体操	30 紙芝居				