

■ご自由にお持ち帰りください。

No.02

発行 ゆうけあ相河広報委員会  
広報誌あいこ

# 広報誌あいこ

特集

ゆうけあ相河 お花見 & お茶会

■ 相河の食事は一味ちがう

■ 梅雨の季節は食中毒に気をつけよう！

特別養護老人ホーム ゆうけあ相河(あいこ)

〒921-8043 金沢市西泉6丁目136番地

TEL : 076-245-1150 / FAX : 076-245-1151

E-mail : info@you-care-aiko.jp



あかるく

いっしょうけんめい

こころをこめてお世話します。

## ショートステイ お花見会



## デイサービス お花見会

■桜満開の下で頑張って歩きました。  
とてもお天気もすがすがしくて、  
最高のお花見でした。



■何でこんなに桜はきれいなんだろう、と皆で話しながら、日本人はやっぱりお花見、お酒もいっぱいほしいな、と冗談を言いながら、楽しく過ごした一齣でした

## 小規模多機能 お花見会



▲親子で仲良くお散歩 “ほのぼの”

■当日は、皆様の願いも届き、これぞとばかりの“お花見日和”。



▲ご夫婦・親子で参加もあり  
皆さんで “はいポーズ！”

■今年度のお花見は、4月26日（月曜日）2班に分かれ…  
午前の班は、法島町・石川県こども交流センター前の河川敷へお花見ハイキングへ。  
午後の班は、市内の桜名所へミニドライブへ。



■参加される皆様、支度に忙しく走り回る職員も 桜の花のように笑顔が満開(^.^)。

# 桜が咲き揃うまで待ちきれず… お花見会 & お茶会 in 特養



## ■桜は咲かずとも 花より団子！！

4月11日 桜が咲き揃うまで待ちきれず…。  
特養では、少し早い『お花見お食事会』をいたしました。  
桜は咲かずとも 花より団子！！ちらし寿司、天ぷら、だし巻玉子に苺…。  
お花見メニューを頬張りながら、入居者様やご参加くださったご家族様のお顔にも笑顔の花が咲きました。



▲ビールを一杯！  
お顔がほんのり桜色

## 特養の恒例行事となりつつある 『お花見お食事会』

ささやかではありましたが、入居者様、ご参加くださったご家族様、特養の職員とで、和気あいあい。  
和やかな春の宴となりました。

天ぷら、ちらし寿司、だし巻玉子…。  
お花見メニューに舌鼓を打ち、笑顔の花が満開のお花見お食事会となりました。



たいへん結構な  
おてまえで🌸



和やかな  
春の宴と  
なりました。



— おいしく、楽しく、待ち遠しい存在 —

# 相河の食事は一味ちがう

安心して喜んで食事を召し上がって頂くためには、個人の状態に合わせての栄養管理も欠かせませんが、食事はいつもで「おいしく、楽しく、待ち遠しい存在」であってほしいものです。




(ゆうけあ相河では)、季節を感じるができる行事食や、おやつ・昼食などのバイキング、地方の郷土料理を知っていただくご当地のメニューなどを取り入れ、味わうことはもちろんのこと、目で見ることでも楽しんでいただけるような食事を提供したいと思っています。



■ 3原則を守り元気に乗り切ろう！ —

## 梅雨の季節は食中毒に気をつけよう！

— 看護部より —

	<p><b>細菌をつけない！</b> (洗う・分ける・包む)</p> <p>食中毒菌が手や調理器具を介して食品に付着し、増えることで食中毒を起こすことがあります。</p> <p>基本は手洗いです。自らが細菌の運び屋にならないように、こまめに手を洗いましょう。調理器具もしっかり洗いましょう。</p> <p>包丁・まな板は、肉用・魚用・野菜用に分けて使いましょう。</p>
	<p><b>細菌をふやさない！</b> (冷凍・冷蔵・室温で長く放置しない)</p> <p>一般に食中毒菌は、室温状態(10℃～40℃)の時、急速に増殖します。(腸炎ビブリオは8～10分で2倍に増えます！)</p> <p>冷蔵庫で保存しなければならない食品を買った場合は、寄り道せず、帰ったらすぐ冷蔵庫に入れましょう。</p> <p>また、冷蔵庫、冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう。作った料理は早めに食べましょう。</p>
	<p><b>細菌をやっつける！</b> (中心まで加熱・調理器具の殺菌)</p> <p>加熱して調理する食品は、中心部が75℃で1分以上、十分加熱しましょう。また、残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。</p> <p>調理器具は、漂白剤や熱湯などで定期的に消毒しましょう。</p>