

琴の浦荘だより

特養・ショートステイ外出支援



琴の浦荘では、桜が咲く春爛漫の陽気に、感染対策をしっかりと行い、施設近隣にドライブへ出かけました。こすもすクラブの子ども達とも交流する機会があり、外出した入居者様もとても喜ばれていました。また、琴海中央公園にドライブに行き、澄みきった青空の下、「ここは綺麗ね、又行きたいね。」と、行楽シーズンを楽しまれていました。

外出支援・おやつ作り (デイサービス)



デイサービスでは、菜の花ドライブに出かけました。菜の花が畑一面に広がる風景に皆さん驚かれ「すごいね!」「綺麗だな〜」と嬉しそうに話されていました。天気にも恵まれ、素敵なドライブ日和となりました。5月の行事として、5日「こどもの日」には、じゃんけんゲームとおやつ作りで和風パフェを皆さんで作りました。スポンジを切っていただくお手伝いや、フルーツやあんこを乗せたオリジナルのパフェを手作りされ、とても楽しまれていました。

母の日



5月8日、母の日のイベントとして、特別養護老人ホームの女性入居者様に、職員より日頃の感謝を込めてプレゼントをお渡ししました。また、ご家族様からお花やお菓子、洋服をいただき、とても喜ばれておりました。

食中毒予防勉強会



手洗いチェッカーを使うと
洗い残し部分が白く浮がってきます。



家庭でできる
食中毒予防の6つのポイント

ポイント1 食品の購入
新鮮な食品を選び、適切な方法で調理する。賞味期限や消費期限を確認し、適切に保存する。

ポイント2 食品の保存
冷蔵・冷凍は適切に設定し、食品を適切に保存する。冷蔵庫は定期的に清掃する。

ポイント3 下準備
調理前に手を洗う。調理器具やまな板を適切に洗浄・消毒する。

ポイント4 調理
加熱調理は中心が十分に加熱されるまで行う。生食は適切に調理する。

ポイント5 食事
調理済みの食品は適切に加熱し、適切に保存する。加熱済みの食品は適切に加熱する。

ポイント6 残った食品
残った食品は適切に処理し、適切に保存する。残った食品は適切に処理する。

食中毒予防の3原則 食中毒を「付けない、増やさない、やっつける」
厚生労働省

6月26日、「食中毒予防勉強会」が開催されました。普段の手洗いがきちんとできているか確認する機会となり、適切な手洗いの仕方をYouTubeを視聴しながら学び直し、食中毒の危険が高まる夏場を前に、食中毒予防の取り組みについて意見交換を行うことで、意識を高める勉強会となりました。

※引用資料 厚生労働省「食中毒予防の6つのポイント」より抜粋

グループホーム通信



4月はコロナ禍で外出が出来ない中でも、職員が持参した「ツワの皮むき」を入居者様と一緒にいき、おやつの中にはフルーツの盛り付けを手伝っていただき、楽しみのある暮らしを送られています。5月は、天候に恵まれたので、桜の里や四本堂公園へ外出することができました。久しぶりの外出に「気持ちのよかね」と、気分転換ができたようでした。

端午の節句



5月5日、「端午の節句」に合わせ、入居者様にも手伝っていただき、施設内や中庭に鯉のぼりを飾りました。飾り付けをしながら、「昔ば思い出すね。」と、大きな鯉のぼりや兜飾りを眺め、入居者様自身の子も時代の思い出を懐かしみながら、スタッフへ話してくださいました。季節感を感じられるイベントを今後も定期的に企画していこうと思います。

琴の浦荘感染対策



琴の浦荘では新型コロナウイルス感染症拡大に伴い、職員通用口に案内板を新設し、自治体の示す情報を職員へ改めて周知徹底を行っています。また、事務所入り口や各ユニット玄関、各会議室入り口に消毒液を増設し、感染予防により一層力を入れています。長崎県感染ステージの動向を確認しながら、ご家族が面会のできる環境整備を進めていきたいと思っております。