Casa 便り

社会福祉法人 明光会　Casa Shimizu　　～８月号～　令和６年７月20日

蝉の声に暑さを覚える今日この頃、皆様にはその後、お変わりなくお過ごしのことと存じます。
2024年も瞬く間に半年が過ぎ去り、今年もじりじりと汗ばむ夏がやってまいりました。
さて、8月10日(土)11日(日)12日(祝月)と、静岡市街にて夜店市が開催されます。
明光会も、呉服町スクランブル交差点のサンカメラ様前付近にて出店を行いますので
皆様ぜひお誘いあわせの上お立ち寄りくださいませ。

社会福祉法人 明光会　　理事長 寺田千尋

施設建物の周りの環境整備で草取りを行いました。
みんなで協力して取り組むことができました。

玄関の壁面の飾りつけをみんなと一緒に作成しました。
皆様、集中して楽しみながら作品を作ることができました。

８月の健康コラム

暑い日が続きます。熱中症に注意!!

熱中症は気温の高さだけでなく、湿度も大きく関係しています。
気温が 28℃の時でも湿度が 70%を超えると熱中症になる危険が高くなります。
室温を調節する時は、気温だけでなく湿度を下げるようにすると
冷えすぎを防ぎながら、熱中症を予防することができます。元気に暑い夏を乗り越えましょう！

＜熱中症の症状は？＞

めまい、ふらつき、頭痛、倦怠感、吐き気、嘔吐等様々です。
水分が飲めない、意識がもうろうとしている時は、迷わず医療機関に受診しましょう。

＜応急処置の方法は？＞

・涼しい場所に移動させ、ベルトなど身体を締め付けているものがあれば緩める。
・保冷剤などで、首のまわり、両わきの下、太ももの付け根などにある太い血管を冷やす。
・電解質の補給ができるスポーツドリンク、経口保水液を少しずつ飲ませる。

＜予防方法は？＞

・こまめに水分をとる。（塩分などの電解質のとれるものを一緒に摂る）
・日ごろから軽い運動をし、汗をかくようにする。
・睡眠を十分にとり体調を整える。

本部献立紹介

調理部より

【盆汁】

三重県の家庭で食べられている７種類の夏野菜をいれた味噌汁で、「七色汁」とも呼ばれています。
昔はお盆に殺生をしてはいけないとされており、その間は肉や魚を食べず、代わりとして栄養たっぷりの盆汁が作られたとされています。

【材料（4 人分）】

なす	1 本
かぼちゃ	80g
さやいんげん	3 本
人参	1/4 本
里芋	中 1 個
油揚げ	小 1 枚
みょうが	中 1 個
水	600ml
顆粒だし	小さじ 1
赤味噌	大さじ 2

【作り方】

1 なす、かぼちゃ、さやいんげん、人参、里芋、油抜きした油揚げを食べやすい大きさに切る。 なすは水に浸け、みょうがは輪切りにして水に浸けておく。

2 鍋に水、顆粒だしを入れて加熱する。

3 沸騰したらかぼちゃと里芋を入れ、柔らかくなってきたら人参、なす、さやいんげん、油揚げを入れる。

4 具材に火が通ったら味噌を溶かし入れる。

5 器に盛り、みょうがをのせる。

行事予定

〇8月の予定
夏祭り

虐待通報・苦情受付

6 月の通報は 0 件です

各種お問い合わせ
054－340－6005
担当者：櫻井慎也
ホームページあります！
明光会　静岡　クリック

【お知らせ】
所長を務めておりました望月志保が 6 月を以って退職となりました。長くお世話になり、ありがとうございました。