

Casa だより

社会福祉法人 明光会

CasaShimizu

～1月号～ 令和3年12月20日

インフルエンザ・コロナウイルス感染症について、引き続き事業所では「手洗い」「うがい」「消毒」への支援を行い、予防に努めていきます。ご家庭においても体調に気を付けて下さい。

本部では文化祭を開催しました！

今年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、各部署の参観会内で動画上映や作品展示、活動紹介を実施する形で、文化祭を開催しました。



寺田会長・寺田理事長の挨拶



作品展示の様子



作業見学の様子



染性胃腸炎に注意しましょう！

健康コラム



この時期はノロウイルスによる感染性の胃腸炎が多くなってきます。症状としては嘔吐・下痢・腹痛・発熱が1～2日程度続き回復しますが、症状が消えても数日～1ヶ月程度糞便とともにウイルスが排出される為、家庭内に広がってしまうことがあります。症状が良くなってもトイレの後や、調理の前などは石鹼を使い30秒以上の手洗いを心がけてください。

＜嘔吐や糞便の処理方法＞

- 必ず手袋、マスクを着用して直接触らない。
 - 消毒はコロナウイルスに使用するアルコールは効果がありません。500mlのペットボトルに漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）キャップ2杯と水を入れ消毒してください。
 - 嘔吐による飛沫が飛ぶので広範囲に消毒してください。
 - 汚れがあると消毒効果が薄れるので、汚れを取ってからの消毒も必要です。
 - 金属類に次亜塩素酸ナトリウムを使用すると錆が発生しやすくなるので、消毒後は水拭きを行ってください。
- 以上に注意し、家庭内で感染が広がらないようにし、早目に医療機関に受診しましょう。

1月の本部献立紹介

調理部より

宮城県の郷土料理からは白石温麺を加えてとろみをつけた、具たくさん「おくずかけ」を紹介します。

★材料（5人分）

- 里芋 100g
- 醤油 大さじ2
- 人参、ゴボウ 40g
- 塩 小さじ2
- ささげ 5本
- だし汁6カップ
- 干しいたけ 5枚
- 白石温麺 1把
- 油揚げ 1枚
- 豆腐 1/2丁
- 糸こんにゃく 適量

★作り方

1. 野菜を切り、しいたけは水にもどしてから細切り、油揚げは油抜きをしてから細切り、豆腐はさいの目切りにする。糸こんにゃくは食べやすい長さに切って茹でる。
2. だし汁を鍋に入れ、1のササゲ以外の野菜を入れて軟らかく煮る。味を付け、とろみをつけたら火を消す。
3. 白石温麺をゆでて器に盛り、2をかけ、ささげを盛り付ける。



行事予定

- 1月
新年会(カラオケ大会)
- 2月
節分祭、バレンタイン企画

虐待通報・苦情受付

- ◎窓口は、梶山寛治です。
11月の虐待通報件数は、0件でした。
11月の苦情受付は、0件でした。

各種お問い合わせ(054-340-6005) 担当者(梶山)
ホームページあります！ [明光会 静岡](#) クリック！