

播磨町デイサービス

書片岡 京子

令和八年 六月号

発行元
播磨町
デイサービス
センター

おさんぽ おさんぽ うれしいな

皆さん念願の公園外出に五月十三日無事行くことが出来ました。午後からは少し曇っていましたが暑くもなく気持ち良い風も吹き本当に絶好のお散歩日和でした。行先は皆さんの要望にお応えし新聞に掲載されていた野添であいの公園のふるさと橋にかかるこのぼりを見に行きました。ちょうど良い風が吹き「屋根より高い〜」と歌いだす方も。おもしろそうに、気持ちよさそうに泳いでいました。

散歩の後はベンチでおやつとお茶で一休み。外で食べるおやつはいつもと違い美味しさが倍。みなさんいい顔をされていました。こちらまで笑顔になりました。

今回お天気に恵まれやっと行くことが出来て本当に良かったです。次はどこへ行くのかな？おやつは何がいいかな？皆さんに喜んでもらえる企画をまた考えたいと思います。ご意見・ご要望もお待ちしています。お楽しみに!!

大西 直子



職員紹介



運転手 徳田 裕則

- 出身地 播磨町
- 家族構成 妻、子供3人
- 趣味・特技 カラオケ
- 好きな名人 米米 CLUB
- 座右の銘 小さなことをこつこつと

- この仕事を始めたきっかけは？
母親が通っていたデイ職員の対応がよかったため
- 仕事をするうえで大切にしていること
あせらず、急がず落ち着いて運転していきます。
- 利用者さんに言われて嬉しかった言葉
ありがとう
- みなさんに一言
運転手として無事故に努めてまいりますのでよろしくお願いします。

とっておきの一枚



61、2年前？の私

5月生まれの方々



【梅雨】
梅雨に入り 色とりどりの かさのはな T・O
霧雨が 振ってこようと 田植えする

【傘】
傘の波 駅までの道 遠廻り

【百合】
切り花の ゆりの香りが ほんのりと

【あゆ】
あゆがはね 小川の水も 清く見え K・I



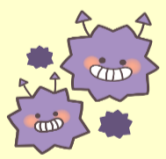
食中毒を予防しよう

気温が高くなる6月から9月にかけては食中毒が起こりやすくなります。免疫力が低下している高齢者の方は症状が重くなりやすいので注意しましょう。

食中毒から身を守る3原則

- ① 菌をつけない・・・手洗いの徹底、手袋の着用、調理機器の使い分け
- ② 菌を増やさない・・・食品は常温での放置を避け、出来るだけ早く冷蔵・冷凍保存
- ③ 菌をやっつける・・・加熱が肝心。中心温度が75℃で1分以上加熱を続けること

※食中毒とは、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。



食中毒予防のポイント

- 食品を買うときは、買い物物の最後に！必要な量を
- 肉や魚など生鮮食品は、ポリ袋などに入れて他の食品に漏れた汁が付かないように
- 食品の保存・・・冷蔵庫に入れておけば大丈夫？消費期限を確かめて
- 冷凍食品は使う分だけ解凍して。調理したらなるべく早く食べる
- カビの生えた食品は、カビのところだけ取って食べないように
- 生の肉や魚介類にさわった包丁やまな板は使ったらすぐによく洗う
- 包丁やまな板は、肉、魚介類用と野菜用で分けた方が安全です

高齢者にとって食べることは健康維持だけではなく「楽しみ」でもあります。ちょっとした気遣いが大きな安心につながります。1つでも食中毒の予防を心がけて行動してみてください。

介護士 舟橋 敦子

