



栄養だより

ひまわり通信

第5号

発行者：ライフホーム城山

施設長 西川慶次

担当：管理栄養士

木村よし恵

こんにちは みなさま元気にお過ごしでしょうか。

今年も梅雨の季節になりました。この時期に注意したい食中毒についてお伝えします。

また、施設内で農園（ライフ農園）をはじめたので紹介いたします。

現在 特養のご入所者を対象に経口維持の取り組みをしています。内容については裏面をご覧ください。

《食に関連する年間計画》



7月

・七夕膳

8月

・納涼祭(模擬店)焼きそば・焼き鳥

9月

・敬老祝い膳

10月

・セレクト食(おかずを選んでいただきます)

11月

・特養は出前をとります。デイはバイキングです。

12月

・特養はクリスマスメニュー・冬至・年越し
・デイは忘年会(ケーキ)

*毎月第3土曜日の昼食はお誕生会メニュー

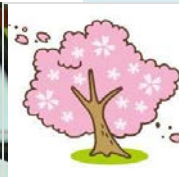
*今年の花見弁当は・・・



たけのことアナゴのちらし寿司 膳



天ぷら(エビ) 菜の花の辛子和え 膳

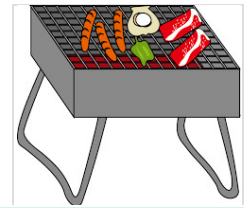


食中毒予防

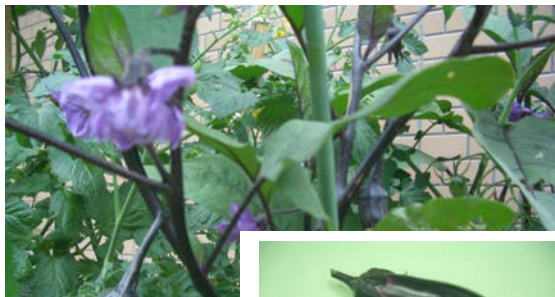


肉類の加熱不足による食中毒事故は毎年必ず発生しています。特に腸管出血性大腸菌は少量でも感染し、症状が重篤化することがあります。

細菌は肉を調理・加工する段階で汚染されるため、バーベキュー等での箸の使いまわしには十分注意したいものです。



ライフ農園 はじめました！！



『旬の食材』

野菜

- ・枝豆
- ・きゅうり
- ・とうもろこし
- ・トマト
- ・なす
- ・ピーマン

口から食べられる幸せ (経口維持のすすめ)



高齢になるとともに活動量が減少し食欲が細くなります。そして食への関心がなくなるといずれ体力の低下にともない、口から食べられなくなってしまうという事が多くみられています。

当施設では、ご入所の方を対象に、

- 食事をしている時に誤嚥をしてむせ込むことがある。
- 義歯が合わず食べづらい。

など食べることで不都合がある方に対して医師、歯科医師、看護師、栄養士、介護士が食事時の観察や意見交換を行うことで、より安全に安心して食べられるような方法を検討します。



<冷蔵庫 過信していませんか？>

⇒冷蔵庫には殺菌機能や滅菌機能はありません。長期保存できるというのは間違いです。お気を付けてください。