

# みのりのデイ通信

住所：岩内郡共和町南幌似57-13  
電話：0135-71-2580 fax：0135-71-2345  
発行責任者：施設長 小嶋 龍治

## 夏がもうすぐ！お祭りももうすぐです！

夏本番、7月がやってきました。

今月の23日には、まちに待ったデイサービス合同の夏祭りが催されます。

今回の夏祭りでは、いままで皆さんが作ってきた作品販売のバザーやデイサービスで人気のレクリエーション「和紙細工の箸置き」を体験できるコーナーや、「ストラックアウト」が体験できるコーナーなど、皆さんを始めお孫さんも楽しめる催しがたくさん行われる予定です。

デイサービスを利用されているみなさんも、毎日作品を作ったりデイサービス対抗カラオケ大会の練習に、一生懸命に取り組まれています。

職員も、なにやら練習に励んでいるようですよ！本番をお楽しみに☆



## お誕生日おめでとうございます☆

昭和 8年 7月 7日 生まれ

昭和12年 7月 6日 生まれ

大正12年 7月 16日 生まれ

# 6月の活動風景

## ビーズ細工を大好きな人に...☆

6月は、男性も女性もビーズ細工が大人気でした。

プレスレットにしたり、キーホルダーにして、大好きな奥さんやお孫さんへのプレゼントに制作する姿がみられました。



## みのり農園の調子はいかがでしょう？

あまり、良い天候に恵まれなかった6月。

雨降りが多くて、畑に出る機会があまり持てませんでした。それでも、天気が少しでも良い日は畑のお手入れをしていただきました。トマトもすこしずつみのり始め、ナスも花がさきましたよ♪



## 畑の恵みで調理活動♪

利用者さんが、自宅の畑で収穫された、アスパラや大根・ほうれん草を持ってくださり、それを調理し、お昼ごはん美味しくいただきました。

ご寄贈くださいました、武田さん・谷内さん・西島さん、ごちそうさまでした！



# 今月のDIY活動は...!!

毎月行っているDIY活動も、月を重ねるごとにどんどん本格的になってきました。

水曜日の男性利用者さんたちは、岩内製材へ出向き、資材を購入!

その後は、細かく計算をしては、材木を切ったり、溝をつけたり…。

完成が楽しみです!くれぐれも無理をしないで、ゆっくり頑張ってください~☆



対して、女性陣もまけてはいませんよ~☆

木曜日の女性利用者さんたちは、牛乳パックを利用して、オットマン（足の台）を制作しました。これは、椅子に腰かけている間に、足を上げることで

足のむくみが取れるスグレモノ! 皆さんで大切に使いましょう!ありがとうございました☆



## みなさんの作品展

Minorinosato handmade museum

今月も、みなさんの手作り品がたくさんです。  
ここで、一部をご紹介しますね!



こちらは、山内啓子様作品。  
タバコのケースの紙と楊枝で  
できています。  
ものすごく細かい作品で  
写真が小さくてお伝えできない  
のが残念です。  
ぜひ、展示をご覧ください☆

こちらの作品は、先月号の島さんの作品を  
見ながら、牛乳パックで作成した  
ペン立てです。形を微妙にアレンジしたり  
和紙から布や着物の端切れに変えたりと素敵です



岩佐悦子様 作



吉野冴子様 作



こちらは、島たづ様作品。  
とてもちいさくてかわいらしい  
ふくろうちゃんです。  
小枝は、ご自分で拾ってこら  
れたとか! 素敵です☆

## みなさんの作品大募集!

みなさんが作った作品を、通信でご紹介いたします☆  
ジャンルは問いません。小物でもお習字でも俳句でもなんでもOKです!  
たくさんの作品をお待ちしています♪

# 健康寺子屋



## 食中毒のおはなし

下痢・腹痛・嘔吐を主症状とする食中毒は、飲食店や仕出し屋さんの調理はもとより、家庭の調理でも発生する可能性が十分にあり得ます。

また、気温の高い時期に流行る印象もありますが、今時期のような多湿の時期にも発生する危険性が十分にあり得ます。

【食中毒予防の三原則】



食中毒菌を(ウイルスも含む)

付けない

増やさない

やっつける



【予防のための6つのポイント】

### 1 食品の購入

- ・ お肉やお魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを購入するようにしましょう。
- ・ 生肉や生魚、貝類には、細菌やウイルスが付着していることがあるため、それぞれ個別にビニール袋に入れて汁や水分が漏れ出さないようにしましょう。

### 2 家庭での保存

- ・ 冷蔵、冷凍が必要な食品は、すぐに冷蔵庫へ片付けましょう。
- ・ お肉、お魚は個別に分け、ほかの食品と一緒にならないように保存しましょう。

### 3 下準備

- ・ まな板や包丁を使用するときには「生で食べる野菜」から料理しましょう。
- ・ お肉やお魚を切った後のまな板や包丁は洗ってから熱湯をかけると良いでしょう。

### 4 調理

- ・ 加熱する食品は、中心の温度が75℃以上になるように、一分以上加熱しましょう。
- ・ 卵のカラには、細菌が付着していることがありますので、卵を洗ってから扱い、卵を触ったあとは、しっかりと手を洗いましょう。

### 5 食事

- ・ 食事前には、しっかりと手を洗いましょう。
- ・ 清潔な食器をつかいましょう。

### 6 残った食品

- ・ 温めなおすときには、十分に加熱をしましょう。
- ・ 調理後に時間が経ちすぎたものは、思い切って捨てましょう。

安全に毎日の食事をすることで、体力を落とさず、暑い夏を乗り切りましょう!!

## 編集後記

6月は、あいにく雨が続き、なかなか畑へ出ることができませんでした。

それでもきゅうりは少しずつ大きくなり始め、イモの花ももう咲きそうですよ。

7月は、収穫が楽しみです!

