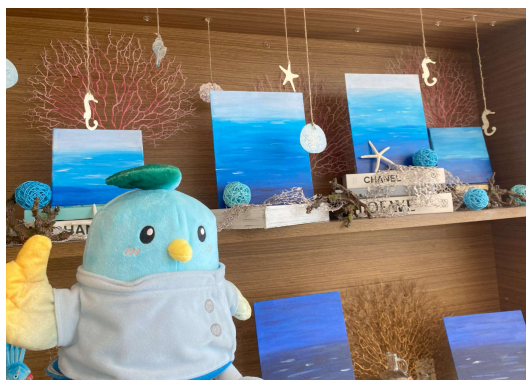


風車 (かざぐるま)

万葉テラスの日常をお届けします

家族様参加イベント

～7/26誕生日会を開催～



6月生まれ・7月生まれの皆様と、
8組の家族様にご参加くださり
お祝いしました



写真は許可を得て掲載しています

～新入職員紹介～

中村(なかむら)介護福祉士

頑張りますので
よろしくお願いいたします



○理美容サービス

※毎月第3火曜日

ご希望の方は、事務所またはフロアにご連絡
ください(定期実施の方は、連絡不要)

○面会

※月～土曜日(祝日除く)

面会時間等の制限がございますので事務所または
フロアにてご確認ください

～7/9 ISO再審査～

ISO9001は、国際標準化機構（ISO）が発行する品質マネジメントシステム（QMS）の規格の一つです。3年に一度の再認証審査がありました。これからも家族様利用者様に満足いただけるよう、サービス向上に努めます。



～7/28 BCP研修・訓練～

BCP（事業継続計画）とは

不測の事態が発生しても、重要な事業を中断させない、または中断しても可能な限り短い期間で復旧させるための指針、手順などを示した計画のことです。



災害時の停電、断水を想定し 今回はバッククッキングを実施いたしました

バッククッキングのメリット

- 普段の食品が使えること
- 1つの鍋で同時にいくつも料理を作ることができる
- 加熱に使った水が汚れないので再利用できる
- 袋に入れたまま食器によそえば食器が汚れない

物資が限られた災害時でもあたたかい料理を簡単に作ることができます

①米1合を耐熱の袋に入れ、水200ccに浸ける



②空気が入らないよう縛る



③落とし蓋や皿を置き水を入れる



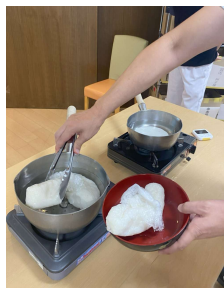
④鍋に触れないよう袋を入れる



⑤沸騰した状態を保ち、20分加熱



⑥加熱が終われば、火を消し10分蒸らす



試食



皆様もご家庭で、ぜひお試しください