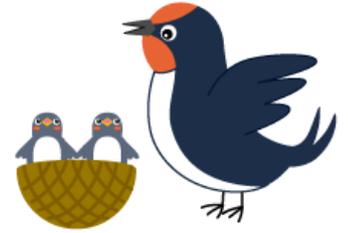




風車 (かざぐるま)



～万葉テラスだより～

平成30年5月 第14号

日中は汗ばむほどの陽気となっておりますが、皆様いかがお過ごしでしょうか。4月に万葉テラスで行ったイベントの紹介と、管理栄養士による「ご家庭の冷蔵庫をチェックしてみよう」を掲載しておりますので、ご参考にしていただければ幸いです。

～イベント紹介～

4F入所フロア

4月13日（金）に誕生日会を行いました。フロアの両サイドに段ボールで作成した桜の木を置き、ネットの下には菜の花を飾り付け、大小3個の風船を使って、“風船バレー”をしました。利用者様の頭上を幾度もなく移動すると、真剣な眼差しで打ち返されていました。立ち上がって力強く打ったり、「こちらにも」と自分のところに風船が来ることを楽しみにしておられました。

春の公園でスポーツを楽しむ光景をイメージした今回の催しは、大成功で幕を閉じました。



通所リハビリテーション

4月17日にクッキングレクを開催しました。題して『キューピー万葉クッキング』

ホットプレートを使用し、お好み焼き作りに挑戦しました。包丁を使ってキャベツや豚肉を細かく切る段階からご利用者様にさせていただきました。女性のご利用者様が多いこともあってか、職員が作り方の説明をしている間も、手袋を装着したり、材料を揃えたりと、気合十分。長い間主婦として頑張ってきた女性のご利用者様は、手慣れた様子での包丁さばき。キャベツを切っている間に、他のご利用者様が生地を作られるなど、見事な連携をされていました。男性のご利用者様も「わし、こんなんしたことないねん」と言いながら、粉の中に水と卵を割り入れ、慣れない手つきで混ぜておられました。中には率先して、キャベツ・豚肉と丁寧に切って下さる方もおられました。ご自身で作るお好み焼きの味は格別で、皆さんご満悦な表情で召し上がっていました。



ご家庭の冷蔵庫を

チェックしてみましょう!!



食品の置き場
所を決めている

定期的に清掃
している

開閉回数は
少ない

不必要な物を
入れていない

食品は詰め過
ぎず7割程度

食品を蓋付き容器で
保管している



暑くなってきても「冷蔵庫に入れておけば大丈夫」と冷蔵庫を過信していませんか？
しっかり温度・衛生管理を行い、食中毒の予防に努めましょう！
（冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下が目安の温度です）

【すべてにチェックがついた人】

冷蔵庫美人です!!これからも続けて下さい。

【ひとつもチェックがつかなかった人】

もう一度冷蔵庫を見直しましょう



栄養課
管理栄養士 山崎 朋子



〒634-0832 奈良県橿原市五井町 247

介護老人保健施設 万葉テラス

Tel : 0744-26-2288 Fax : 0744-26-2277

入所 80 床 (全床認知症専門棟) 通所リハビリテーション 40 名

