

志貴野長生寮デイサービスだより

7月

令和2年
第14号

季節の制作



積み上げゲーム



保健だより

台所を一度見渡してみよう！！



5月から10月までの高温多湿となるこの時期は
細菌性食中毒が発生しやすい！



三原則を守ってしっかり予防

- ①残った食品をそのままにしない→菌を発生させない
- ②こまめに冷蔵庫を使用する→菌を増やさない
- ③まな板・布巾の取り扱い→菌を殺す

頭の体操

名産地当てクイズ！！

- きび団子
- 近江牛
- 下仁田ネギ
- 牛タン
- 落花生
- きりたんぽ
- 大間のマグロ

- ・ 秋田県
- ・ 岡山県
- ・ 宮城県
- ・ 群馬県
- ・ 青森県
- ・ 千葉県
- ・ 滋賀県
- ・ 佐賀県

名産物と県名が合うものを線でつなごう！！
(県は1つ余るよ)



岡山(きび団子)・宮城(牛タン)・滋賀(落花生)・千葉(きりたんぽ)・秋田(ネギ)・下仁田(近江牛)・青森(マグロ)・群馬(牛タン)・大間(マグロ)

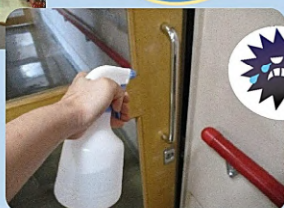
感染症対策



電解水で
消毒中！



しっかり換気に
努めています☆



手指消毒も
ばっちり♪

