

寿荘だより

令和4年7月1日発行

第37号



編集・発行 指定管理受託法人 社会福祉法人 八起社

養護老人ホーム名古屋市寿荘

〒468-0051 名古屋市天白区植田2丁目201番地 TEL (052) 802-3991 FAX (052) 806-3356

さつき祭りを振り返って

事務職員

さつき祭りは寿荘3大行事のひとつで、本来、外部よりお客様をご招待し、利用者様と共に楽しんでいただくお祭りですが、今年度も感染症流行を考慮し、利用者様と職員のみでコンパクトに開催することになりました。

午前中は喫茶、午後は踊りとカラオケを。今回は食堂に屋台を組み、お好み焼き、フルーツ、プリン、飲み物を希望者に提供。多くの利用者様が来てくださいました。



理事長による挨拶



ライブ配信の様子

また、今回は集会室よりカラオケの様子をビデオ撮影し、食堂のスクリーンでライブ配信を試みました。集会室で見られない方にも楽しんでいただけたかと思います。

[今後の行事予定について]

コロナ感染者について、一旦減少傾向となっていました。最近、再び増加してきています。今後も手を緩めることなく、感染症対策をとる必要があり、その方法などを含め、どのように行事を開催するのかを考える必要があります。感染者数の変化などをみながら、できる限り開催する方向で考えていきます。

今後の行事については決まり次第、お伝えさせていただきますので、ご承知おきください。



盆踊り大会での花火(昨年)

🎆 今年も見たいですね 🎆

4月～6月 行事報告



野点(のだて) 4月7日

小春日和のなか、散りゆく桜を眺めながら、抹茶と和菓子の提供を。



ベビーゴルフ大会 4月20日

初夏を思わせる陽気のなか、21名が参加され、和気あいあい、プレーを楽しんでいただきました。



🏆優勝トロフィー授与🏆



喫茶の様子(午前)



踊り(金の鯨さん)



カラオケ



さつき弁当

さつき祭り 5月12日

踊りクラブの皆様より、“金の鯨さん”を踊っていただきました。練習の成果を上手に披露され、みんなで楽しみました。カラオケは32名の方がステージに立ち、大カラオケ大会となりました。昼食は特別食“さつき弁当”を提供。



輪投げ大会 5月19日

🏆優勝トロフィー授与🏆

25名の方が参加され、元気に上手に投げる姿が印象的でした。



オンラインレクリエーション 5月26日😊

あるある探検隊によるお笑いライブを鑑賞。双方向のやりとりにより、身体を動かしたり、質問に答えたり… 楽しむことができました。



鯉のぼりのプレゼント🐟



👕夏物衣料品販売(女性・男性)🌸 ビーンストークインターナショナルス

6月9日(女性)、16日(男性)の順に実施しました。

クールの子供達から届きました。別棟カウンター付近に展示。

特別食(あじさい弁当)

曇りや雨の多い梅雨のなか、色鮮やかなお弁当の提供を。

今年も暑い夏が予想されます。高齢者は暑さに対する感覚機能や体の調節機能が低下しており、熱中症のリスクが高くなります。

☆高齢者の特徴☆

1. 体内の水分が不足しがち
高齢者はもともと体内の水分量が少ないうえ、体の老廃物を排出する際、たくさんの尿を必要とします。
2. 暑さに対する感覚機能が低下
加齢により、暑さやのどの渇きに対する感覚が鈍くなります。
3. 暑さに対する体の調節機能が低下
高齢者は体に熱がたまりやすく、暑いときは循環器系の負担が大きくなります。



☆☆熱中症を防ぐポイント☆☆

- のどの渇きを感じなくても、早め早めにこまめな水分補給を心がけましょう。
- 室内温度をこまめにチェックし、28℃前後を保ちましょう。
- エアコンの風向きを調節し、直接、風が体に当たらないようにして、窓を少し開けて冷気を逃すなど、涼しくなるよう工夫しましょう。
- 季節外れの服は片づけ、風通しの良い涼しい服装で過ごしましょう。



気温の高い日が続いておりますが、この季節に気をつけたいのが食中毒です。高齢者は食中毒になりやすく、また症状が重なってしまうことがあります。症状がひどい場合は発熱や嘔吐を伴います。多くの菌は室温（約20℃）で活発に増殖しはじめ、人の体温と同じくらいの37℃前後で最も増えやすくなります。

食中毒を防ぐためには、“菌をつけない”“菌を増やさない”“殺菌する”の3点が大切です。

<ポイント1>

しっかり手洗いする

☆菌をつけない☆



手には多くの雑菌が付着しています。食事前に手洗い・消毒をして、食中毒の原因になる最近やウィルスが食材などに着かないようにしましょう。

<ポイント2>

購入した食品は冷蔵庫に入れる

☆菌を増やさない☆



10℃以下になると食中毒をもたらす細菌の増殖が緩やかになります。物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。

<ポイント3>

十分に加熱する

☆殺菌する☆



加熱することで、細菌を殺すことができます。加熱の必要がある場合には十分に加熱し、できるだけ早く食べるようにしましょう。

