



みぬま☆広場

感染予防対策をしてデイケア通常営業へ

新型コロナウイルスの影響で、しばらくの間みぬまデイケアを縮小して営業していましたが、緊急事態宣言が解除されましたので6月2日より通常の営業に戻りました。通常営業を再開するにあたり、送迎バスの乗車時の検温を徹底することや、テーブル間の距離を十分に取って配置したり、食席にアクリルボードを設置して飛沫感染を防止したり、新型コロナウイルスの感染予防対策を万全にしてご利用者様のお受け入れをしています。



アクリルボードで
飛沫感染防止



テーブル間の距離を取って



立ち上がり運動も間隔を取って

換気の習慣が定着しています！

新型コロナウイルスの感染拡大防止のためには、手洗いやマスクも大切ですが、換気をすることも大切です。みぬまでは9時・11時・14時・16時にそれぞれ全館放送で換気のアナウンスをしています。10分程度換気をすれば、館内のすべての空気を入れ替えることができます。新型コロナウイルスの第2波、第3波が来ることも予測されているので換気の習慣を大切にしていきます。

換気のアナウンス

9時・11時・14時・16時の1日4回、全館放送で換気のアナウンスを行っています。

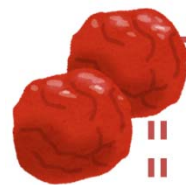


窓を開けて 空気を入れ替え

換気のアナウンスによって職員が全館の換気を行います。10分間の換気で館内のすべての空気を入れ替えることができます。



★鶏の梅味噌焼き 梅と味噌は最強コンビ



★材料

鶏肉
味噌
梅干し
砂糖

60g
大さじ1
1/2個
小さじ1



★作り方

- ①梅干しの種を取り、包丁でたたきながら残りの調味料を混ぜる。
- ②鶏肉は包丁で開き、グリルなどで焼く。
- ③両面を焼き、7分くらい火が通ったら、鶏の表面に①を塗り、焦げないように焼き上げる。

注) 病態に応じて、使えない食材などもあります。医師との相談の上、お使いください。

老健みぬまでは、利用者様の食事についての相談を調理師が承っています。
お気軽にご相談下さい。

フードドライブにご協力ください！

フードドライブとは、ご家庭などで食べきれずに余った食材を集めて、必要とされているところに届くようにする取り組みです。余剰食材の寄付にご協力をお願いいたします。

賞味期限が2ヶ月以上ある食品
未開封で常温保存ができるもの
米、レトルト食品、調味料、
缶・びん詰め、お菓子、ジュース、乾麺、海苔など



受付場所 老人保健施設みぬま 事務所
受付時間 平日 9:00~16:00