

ほのぼの通信 1月号

介護付有料老人ホーム ほのぼの苑 西原
広島市安佐南区西原6丁目14-10
第86号 電話(082)850-1201 令和6年7月発行



食中毒予防週間について

6月1日から9月30日までが「広島県夏の食中毒予防期間」となります。食中毒の主な原因是「細菌」と「ウイルス」です。細菌が原因となる食中毒は夏場に多く発生します。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約20°C）で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。細菌の多くは湿気を好みため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時には、細菌による食中毒が増えます。

食中毒予防には 食中毒の原因菌を 「つけない」「増やさない」「やっつける」



お誕生日おめでとうございます

苑庭（北側）にさつま芋の苗を植えました。

植えて1ヶ月少しづつ育っています。



夏の熱中症予防

高齢者は体温を調節する機能が低下しており、体に熱がたまりやすく放熱しにくいです。暑さやのどの渇きを感じにくいくこと・成人に比べて2割ほど体内の水分量が少ないので水分の摂取が少なくなり、熱中症にかかりやすくなります。熱中症の予防にはこまめな水分・塩分の補給が必要です。当苑では、起床後・就寝前・食事・体操後・入浴前後の水分補給の他に、梅雨時期から麦茶に塩・砂糖・レモン汁を加えたお茶をゼリー状に飲みやすくして、召し上がっていただいています。

