



Akala Resort

令和2年12月

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |



ケアプラン優愛 細沼CMによる三味線演奏会 22日開催

クリスマスレク 21日～26日



今回は玉入れです。
たくさん入れると
サンタが来るかも…

SPピザランチ 24日、25日



旬の食材を使った
手作りランチ♪
お楽しみに☆

ヘアカット

次回は1月の予定に
なりますので
早めのご予約を♪



月間創作

☆富士の壁画/共同制作
☆絵馬/個人製作

◆ノロウイルスの予防◆

①「手洗い」をしっかりと！

特に食事前、トイレの後、調理前後は、石けんでよく洗い、流水で十分に流しましょう。

②「人からの感染」を防ぐ！

家庭内や集団で生活している施設でノロウイルスが発生した場合、感染した人の便やおう吐物からの二次感染や、飛沫感染を予防する必要があります。

ノロウイルスが流行する冬期は、乳幼児や高齢者の下痢便やおう吐物に大量のノロウイルスが含まれていることがありますので、おむつ等の取扱いには十分注意しましょう。

③「食品からの感染」を防ぐ！

加熱して食べる食材は中心部までしっかりと火を通しましょう。

二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、ウイルスを失活させるには、中心部が85℃～90℃で90秒間以上の加熱が必要とされています。

調理器具や調理台は「消毒」して、いつも清潔に。

まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用后すぐに洗きましょう。

熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱消毒が有効です。

