

皆さんの日常生活をチョツと覗き見！（パート2）



喜びの杜

Forest of Delights

皆様にも、ホツとなひと時、お届けします！

喜らめきの郷・銀河の杜広報誌 (Public Relations Magazine)



社会福祉法人溪仁会 経営理念

- 一. 安心・安全
- 二. 信頼・満足
- 三. 地域に貢献

## Feel free lesson (気軽にレッスン)

不定期企画 Feel free lesson (気軽にレッスン) 今回のミャンマー語の先生はチョーチョーミン先生、フィリピン語はジャム先生が担当で、普段2人が業務で話しているような内容を母国語に変えていただきました。

### 日本語



先輩職員: お疲れ様です! チョーさん、今日は気温が高くて暑かったから入浴介助、大変だったんじゃない?

チョーさん: はい暑かったです。でも、水分をこまめに取りながら介助していたので大丈夫です!

### ミャンマー語

ミャンマー語担当

先輩職員: ビンバンダーバ! チョーサン「マチョー」テーネガ アプチャンガ ミャンラービーブデ アテン ジョン

チョー先生

イエーチョー アクアニイガ ビンバンテ マラー?

チョーさん: ホツケ ビーケテー。タパーメ イェーゴ マジャーカナタツビ アクアニイゴ ルツケテア テェン

アサン ビュイ パーティ!

### 日本語



先輩職員: ジャムさん、〇〇さんをお部屋まで車イスで誘導してください。

ジャムさん: わかりました。〇〇さん、これからお部屋に戻ります。ゆっくりと押しますので安心して下さいね。

### フィリピン語

フィリピン語担当

先輩職員: ジャム、マアアリ モ バンガバヤン ヨ 〇〇サ カンヤン シャルヤン テグロン ババリク サ

ジャム先生

ジャムさん: マアアリ ポ。〇〇ババリク ナタヨ サ イヨン クワルト。ダダハンーダハニンコ アン バグチュチュ

ラク、ガ ファグ カン マゲー アララ。

## 食中毒のお話し

今年の北海道は、異例の暑さで、連日 30℃を越える日が続いています。気温や湿度が高くなると食べ物が傷みやすく、特に6月から9月のこの時期、食中毒が増加するそうです。

では食中毒はどのような条件化で発生しやすくなるのでしょうか?

### 【気象条件】




- ・ 気温 30℃以上が 10 時間以上継続する場合
- ・ 相対湿度 90%以上が 24 時間以上継続する場合
- ・ 24 時間以内に急激に温度が上昇し、その差が 10℃以上を超える場合

### 【以下の条件が同時に発生した場合】

- ・ 気温の最高が 28℃以上となり、6 時間以上継続すること。
- ・ 相対湿度が 80%以上となり相当時間継続すること。
- ・ 48 時間以内に気温が 7℃以上上昇し、相当時間継続すること。

**食中毒予防の3原則**

つけない・増やさない・殺す

| 汚染させない   | 汚染してしまった後の対策  |  |
|--|---|--|
| <p>手洗い</p>  <p>付けない</p> | <p>加熱調理</p>  <p>殺す</p> | <p>冷えた微生物にさらさない</p>  <p>食品保管時の温度管理</p> <p>増やさない</p> |
| 食中毒予防の全ての基本  | 高い温度がかけられない場合は有効ではない  | 少量で発症するものに有効ではない   |

以上のような条件に当てはまった場合は、十分に食品の調理や取り扱いに気をつけることと調理前の手洗いをお忘れなく。