

デイサービス双樹園 料金表

I.介護保険給付対象

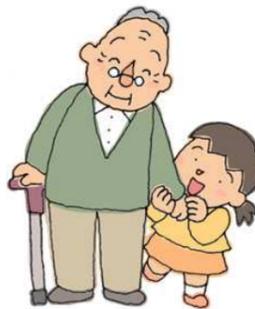
		小規模型通所介護 提供時間：午前9時～午後4時			
		3時間以上5時間未満	5時間以上7時間未満	7時間以上9時間未満	
イ	区分	要介護1	461円	700円	809円
		要介護2	529円	825円	951円
		要介護3	596円	950円	1,100円
		要介護4	663円	1,074円	1,248円
		要介護5	729円	1,199円	1,395円
□	9時間以上10時間未満加算		50円		
ハ	10時間以上11時間未満加算		100円		
ニ	11時間以上12時間未満加算		150円		
ホ	入浴介助加算		50円		
ハ	介護職員処遇改善加算		イからホまでにより算定した額×1.9%		

II.介護予防給付対象

		小規模型通所介護 提供時間：午前9時～午後4時	
区分	要支援1	2,099円	
	要支援2	4,205円	

III.介護保険給付対象外

食費	朝食	280円
	昼食	400円
	夕食	500円
	おやつ（午後のみ利用の場合）	55円
おむつ代	紙おむつ	120円
	紙パンツ	150円
	尿とりパット	30円
その他日用品	実費	
美容	2,000円/回	



デイサービス双樹園では、皆様のお好きな時間帯でのご利用や、早朝・延長時間の受け入れも対応しております！

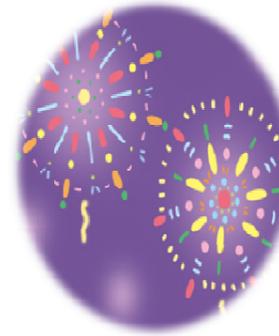
また、1日体験利用も承っております。無料で送迎・入浴を行い、1日ご利用いただけます！！

入浴は個室対応！！お一人ずつお湯を替えているので、清潔な湯船にゆっくり入っていただけます！！

一日体験利用後希望の方は
生活相談員 須田・高橋まで
ご連絡ください。TEL027-381-6622



デイサービス双樹園



一期一会

人との出会いを大切にしたいと思っています。



【8月の花 ひまわり】

ひまわりは太陽の動きに合わせて花の向きを変えるため、別名「日輪草」「日車」とも呼ばれます。太陽のような黄色い花が空に向かって伸びる姿は、夏の代名詞といえます。

●ひまわりの花言葉…あこがれ・崇拜・光輝

8月 行事予定

日	月	火	水	木	金	土
				1 棒体操	2 棒体操	3 おやつ作り (ゼリー)
4	5 調理レク (親子丼・ところてん)	6 ボールリレー	7 ボールリレー	8 調理レク (親子丼・ところてん)	9 ボールリレー	10 ボールリレー
11	12 スポーツ吹き矢	13 おやつ作り (チョコチップパッ)	14 9月壁画作成	15 おやつ作り (チョコチップパッ)	16 スポーツ吹き矢	17 9月壁画作成
18	19 調理レク (冷汁風そうめん・お餅作り)	20 9月加ッパ-製作	21 9月加ッパ-製作	22 調理レク (冷汁風そうめん・お餅作り)	23 散歩	24 9月加ッパ-製作
25	26 9月壁画作成	27 おやつ作り (レーズンパッ)	28 9月壁画作成	29 おやつ作り (レーズンパッ)	30 9月壁画作成	31 9月壁画作成

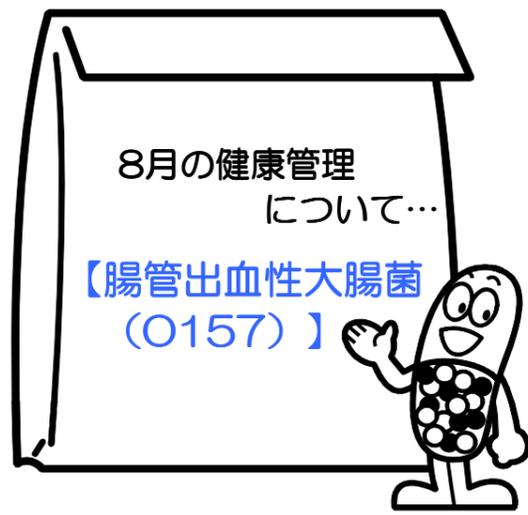
●8月より、土曜日も開館となりました。皆様のご利用をお待ちしております。

- 上記以外にも、将棋・囲碁・お裁縫等ご利用者様の希望に沿ったレクリエーションを行って!
- 昼食作りをメインに行っております。定期の利用日以外での利用希望がありましたら、職員までご相談ください。
- 社会福祉法人 宏志会 ホームページがリニューアルしました。今後、さらに内容の濃いものにしてしていきたいと思っておりますので、是非ご覧下さい。

👩🏻👨🏻 お願ひ 👩🏻👨🏻

梅雨が終わりましたが、まだまだ猛暑が続いております。高崎市内の高齢者施設でも腸管出血性大腸菌O157の感染で、亡くなられた方も出たようです。

そのため、引き続き食中毒予防ということで、ご利用時は食べ物（特に生物）等はお持ちにならないよう、お願い致します。また、ご利用者様同士の物のやり取り等も、ご遠慮いただきますよう、よろしくお願い致します。



8月の健康管理
について...

【腸管出血性大腸菌
(O157)】

●腸管出血性大腸菌とは...

大腸菌は、家畜や人の腸内にも存在しますが、ほとんどのものは無害です。しかし、いくつかのものは人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがあり、腸内大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を発生し出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。代表的なものは「腸管出血性大腸菌 O157」があります。



●腸管出血性大腸菌食中毒の発生時期...

食中毒は一般に、気温が高い初夏から初秋にかけて多発します。この時期は、食中毒菌が増えるのに適した気温であり、これに人の体力の低下や食品などの不衛生な取り扱いなどの条件が重なることにより発生しやすくなると考えられます。しかしながら、気温の低い時期でも発生が見られる事から、夏以外の季節も注意が必要です。

●予防方法について...

腸管出血性大腸菌はサルモネラや腸炎ピブリオなどの食中毒菌と同様加熱や消毒薬により死滅します。したがって、通常の食中毒対策を確実に実施する事で十分に予防可能です。



家庭でできる食中毒予防の6つのポイント...

- ①食品の購入 (生鮮食品は新鮮な物を購入!!)
- ②家庭での保存 (冷蔵・冷凍の必要な食品は、すぐに冷蔵庫や冷凍庫に!!肉・魚・卵を取り扱う時は、取り扱う前と後に必ず手洗いをする!!)
- ③下準備 (包丁・まな板・ふきん等は使用後すぐに洗いましょう!!また、冷凍食品を解凍する時には、冷蔵庫の中や電子レンジで行うとよいでしょう!!冷凍と解凍を繰り返すと、食中毒菌が増える場合があるそうです!!)
- ④調理 (加熱をして調理する食品は十分に加熱しましょう!!また、料理を途中で止めてそのまま室温に放置すると、細菌が食品に付いたり、増えたりします!!)
- ⑤食事 (清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付けましょう!!
乳幼児やお年寄りのO157などの腸管出血性大腸菌感染症は症状が重くなりやすく、死亡率も高くなる為、加熱が十分でない食肉などは食べさせないようにした方が安全です!!)
- ⑥残った食品 (時間が経ち過ぎたら、思い切って捨てましょう!!残った食品を温め直すときも十分に加熱しましょう!!目安は75℃以上です!!ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう!!口に入れるのは止めましょう!!)

●家族に感染者がいた場合の注意事項...

まず必要な事は、患者さんと同じ飲食物を摂取した家族が感染していないかどうかの確認!!
患者はできるだけ浴槽につからず、シャワー又はかけ湯を行う!!
患者が風呂を使用する場合は他の家族と一緒に入ることは避け、乳幼児は患者の後に入浴しないように気をつける!!
風呂の水は毎日替え、バスタオルは一人で一枚を使用し



※協力医療機関はサンピエール病院となっております。また、写真掲載につきましては、ご本人・ご家族様の許可を得ています。

7月 レクリエーションの様子



7月 調理レクのメニュー



トマトチュー・ごまパン



オムハヤシ



肉じゃが・おこわ



コーヒーゼリー



冷汁そうめん



誕生日ケーキ