

## 2月実施：感染症対策に関する研修会



手術中ではありませんよ～



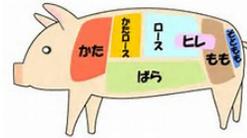
今月のテーマは「ノロウイルス対策」  
食事中、嘔吐があった場合を想定した研修です。  
今回はノロウイルスの特徴と併せて、研修の様子をご紹介しますね。

かたふち村では月に一度テーマを決め、内部研修を行っております。講義スタイルやワークショップスタイルなど、その時担当した職員を中心にスキルアップを目的に活動していますよ～。

はん新聞 三月号 (二月のきょう)



①水菜はきれいに洗い、5cmほどの長さに切る。  
豚バラも食べやすい大きさに切っておく

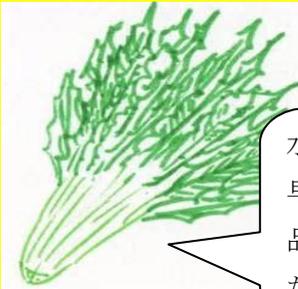


②だし汁に調味料を加え、火にかけて、煮立ったら、水菜と豚バラを加え煮る。  
豚肉に火が通って水菜がしんなりしたら出来上がり。

※煮汁が多めですが、豚バラのうまみがでて温かいうちに食べるとホッとする一品。好みで一味や黒コショウをかけてもいいですよ

特別養護老人ホーム  
かたふち村  
管理栄養士  
山田 由貴

野菜をもう一品	
材料	水菜 200g
	豚バラスライス 100g
	砂糖 小さじ 1
	酒 小さじ 1
	薄口 大さじ 1
	だし汁 150cc



水菜は火の通りが早いので、あと一品という時にぴったり。

※日程は調整中です  
喫茶  
ローソン移動販売

三月の食の予定



自分たちがやってみたり、人を見て気付いたことをまとめて、それぞれ発表



(実践中)先輩から真剣に見られて、超怖いんですけど・・・



職員からは様々な意見ができました。実際にやってみて気付いたことを共有するのって大事ですよ



とにかく、予防が肝心です。毎日の手洗いとうがいの習慣を続けて感染症にかからないようにしましょうね。



## ノロウイルスってどんなもの？

冬場に多く流行し、嘔吐や下痢、腹痛を起こします。ノロウイルスに汚染された食品（貝類、特にかきなどの二枚貝）を十分に加熱せず食べた場合や、感染者からの吐物や排泄物などが原因の二次感染で発症します。乾燥すると空中に漂いそれが口に入って感染する場合もあります。感染力が強いのが特徴で、わずかなウイルスでも感染するため、初期対応が不適切だと、集団感染になりやすいので、注意が必要です。福祉施設でも特に注意している感染症のひとつです。これに関しては、かたふち村はまだ集団感染起こしておりません。

まずはノロウイルスの特徴を皆でおさらい。ウイルスの特徴を知らなければ、対策はとれませんものね。



実践前に山田（管理栄養士）が手順を説明。注目を浴びて緊張しておりますっ。

