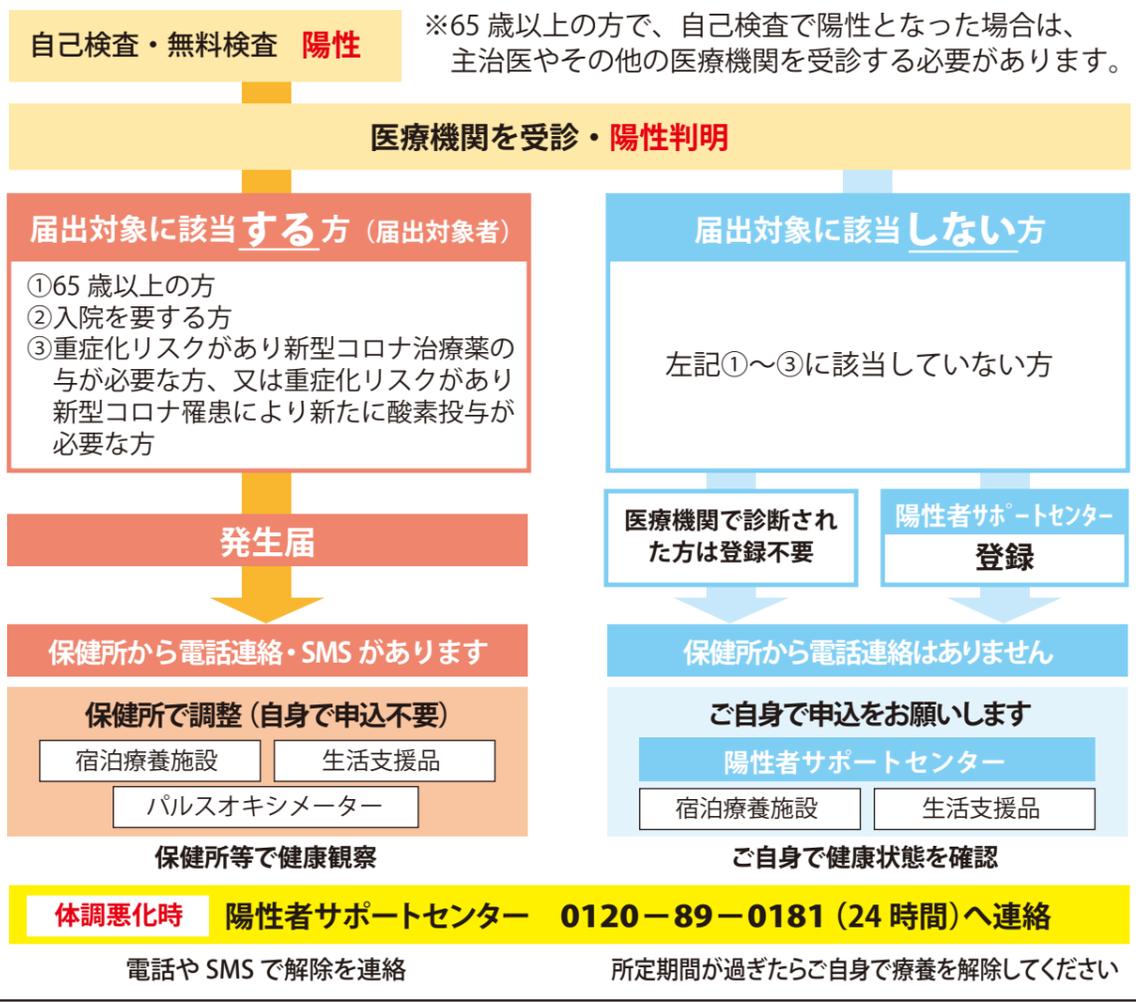


新型コロナウイルス感染拡大に伴い、国では With コロナの新たな段階へ移行してきております。私たちは、常に新しい情報に対応していかなければなりません、「こういう時にはどうしたらいいの?」と疑問に思うことも増えているのではないのでしょうか?

(1) 療養期間の短縮について

		陽性者の療養期間												
		0日目	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	8日目	9日目	10日目	11日目	
自宅 (宿泊)	有症状で療養した場合	発症日	発症日を0日目とし、7日間							療養最終日	復帰可能日	健康観察 感染対策の徹底		
	無症状で療養した場合	検体採取日	検体採取日を0日目とし、7日間							療養最終日	復帰可能日	症状軽快後、24時間経過		

(2) 陽性者となった時の対応方法



(3) 濃厚接触者の待機期間について

原則となる待機期間と、陽性者と生活を共にする同居家族の待機期間は一律ではありません。詳しくは、保健所にお問い合わせ下さい。



ケアマネジャー訪問時も「手の消毒」「マスク着用」のもと、状況に応じては訪問時間の短縮を行っていきます。本人・ご家族様におきましては「マスクの着用」「換気」のご協力をお願い致します。

《介護保険事業》
訪問介護
(ホームヘルパー)

◎今年の抱負 (訪問事業所・個人)

◎レンジで簡単♪料理レシピ

コロナに負けない!! チーム一丸ががんばります!

手を繋ぎ、
思いを繋ぎ、
1日1日を大切にする

松野 たみ子

気力を補い、
ゆとりをもって
行動する

斎藤 京子

時を大切に
していきたい

水野 清子

感謝の気持ちを持ち、
楽しく仕事をする

佐藤 とし子

信
(今日できたことは、
明日もできると信じる)

芳賀 真由美

健康に気をつけ、
充実した1日を過ごす

持田 祝子

穏やかな1年に

高城 豊美

(笑顔 😊)²

渡邊 友子

Cooking

レンジで簡単料理

野菜の肉巻き

【材料】

- ★バラ肉
- ★もやし
- ★キャベツ(千切り)
- ★ほうれん草(3~4cm塩を振る)

かにかまあんかけ豆腐

【材料】

★絹ごし豆腐	1丁
★かにかま	5本
★生しいたけ	1枚
★万能ネギ	2本

① おろししょうが 小1/2
鶏がらスープの素 小1
酒 大1/2
片栗粉 大1/2
こしょう 少々
水 50ml
ごま油 小1

作り方

- 1** 野菜をバラ肉でぐるぐる巻きにする
- 2** ラップをかるくかけ、レンジでチン

◎お好みで、ドレッシング、マヨネーズ、ポン酢 をかけてどうぞ♪
◎大根おろし、温たまごをのせてもGOOD!

作り方

- 1** かにかまは半分に切ってほぐす。しいたけは薄切りにし、万能ネギは斜めに切る。
- 2** 豆腐はキッチンペーパーに包んで耐熱皿にのせ、ラップをしないで電子レンジ(600W)5分加熱。
- 3** 耐熱ボウルに①と②を入れ、よく混ぜふんわりラップする。ごま油を加え、とろみが均一になるまで混ぜ、豆腐の上に盛り、2分30秒加熱。