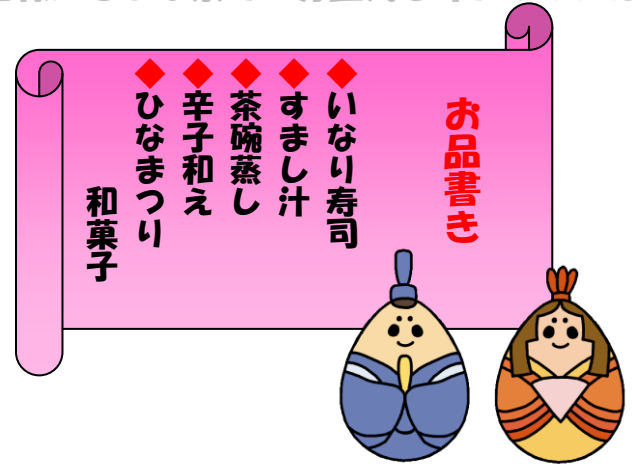


## ☆ひな祭り☆

3月3日（金）、一般病棟を対象にひな祭りの行事食として押し寿司を提供しました。

ひな祭りによく目にする菱餅ですが、赤は健康を祝う桃の花を、白は清らかさを意味する春の雪、緑は春の生命力に溢れる若草を各々表しているそうです。今回はいなり寿司の具材で、これらの3食を再現してみました。また、すまし汁には、仲の良い夫婦を表し縁起が良いとされるはまぐりをいれました。入院中の患者様にもひな祭りの雰囲気味わっていただくことができました。



※患者さんの全身状態に応じて食事形態には違いがあります。時には食事制限が必要であるために、全患者さん対象ではありませんが、できるだけ多くの患者さんに食べて頂けるよう工夫しております。

## わかくさ行事食

3月15日（水）にわかくさ病棟を対象として、行事食を提供しました。3月行事食は「ひなまつり」ということで普段のメニューにはない手毬寿司を常食に、キザミ食・ミキサー食にはちらし寿司風にして提供しました。病棟の患者様にもよろこんでいただくことができました。



手毬寿司

## ウエルシュ菌食中毒

**特徴：**人や動物の腸管や土壌、下水に広く生息する。

**酸素のないところで増殖する。**

**糞状：**潜伏期6~18時間。主症状は下痢と腹痛が多い。

**対策：**清潔な調理を心がけ、調理後速やかに食べる。

調理時はできるだけ空気に触れるようにかき混ぜる。食品中での菌の増殖を阻止するため、調理後は、冷蔵庫で保存する。**室温で長時間放置しない。**また、食品を再加熱する場合は十分に加熱し、早めに食べる。

**原因になる料理：**カレー、煮魚などの煮込み料理に多い

※温かくなってくると細菌による食中毒が増えてきます。しっかり加熱し、すぐに食べないものは**冷蔵庫等で保存する**ようにしてください。