



《Instagram》

米田内科のInstagramを始めました。院内の花や絵などを発信しています。下記のQRコード、URLもしくはホームページからアクセスできます。ぜひフォローをお願いいたします。

https://www.instagram.com/yonedanaika_garden/



YONEDANAIIKA.GARDEN

《診療のご案内》

【休診日】

7月18日(火) 夏季休暇
 20日(木) 午後 院長出張
 28日(金) 午後 院長出張

【米田圭佑医師 診察日】

7月8、22日(土)

《一点モ/工房》



レインボーはうすの作家さんたちの夏の作品を運動療法室に展示しています。

《季節の花々》



【ブルビネ】

- ・ツルボラン科ブルビネ属
- ・南アフリカ原産

アロエのように多肉質な葉を持ち、オレンジの花を咲かせることから和名「ハナアロエ」とも呼ばれていますが、花は1日でしぼんでしまいますが、新しい花を次々と咲かせるため長く楽しむことができます。

紺瑠璃こんるりの

濡れて艶増すぬれてつやま

螢草ほたるぐさ

俳句界 令和五年一月号

米田正弘

《健康の秘訣》夏の食中毒に気を付けましょう

梅雨時から9月頃は気温や湿度が高く、細菌がもたらす食中毒が家庭でも多く発生します。食中毒をもたらす細菌の代表格である「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌(O157など)」は、増殖しても食べ物見た目や味は変わらず匂いもしません。これらの細菌を増殖させないよう、**食中毒予防の三原則**を徹底しましょう。

①細菌をつけない

- ・しっかり手を洗う



- ・食材、調理器具を
しっかり洗浄



②細菌を増やさない

- ・購入後はすぐに
冷蔵庫へしまう



- ・食品はすぐに密閉保存



③細菌をやっつける

- ・食材の中心部
まで十分に加熱

中心部を
75℃で1分以上



- ・調理器具は熱湯
や塩素系漂白剤
で消毒



《求人情報》

詳しくは受付まで
お問い合わせください。
看護師さんを募集しています。

