サポランド News

2022.6月号
VOL.25

【発行】特定非営利活動法人　在宅支援センターサポートランド二十一
〒819−0373　福岡市西区田尻 2707-3　TEL・FAX（092）-807-4477

在宅支援センター
ひだまり
〒814-0162
福岡市早良区星の原団地３２−１０４
TEL092-874-5003
FAX 092-874-5009
Email hidamari33@sand.ocn.ne.jp

障がい福祉サービス事業所
わくわくランド
〒819-0383
福岡市西区周船寺 3-3-1
TEL092-834-9963
FAX092-834-9964
Email wakulandworks@yahoo.co.jp

今津特別支援学校　放課後等支援事業
ほのぼのルーム
〒819-0165
福岡市西区今津 5413(今津特別支援学校内)
TEL092-806-8182
FAX092-806-8182
Email honobono@dune.ocn..ne.jp

各事業所の活動は https://www.support-land21.com で紹介しています。
ニュース・ブログ等更新していますので、毎日ワンクリックのご支援をお願いします☆

★わくわくランド★



梅雨入り前から猛暑の日が続いています。暑さで体力を奪われ、冷房でのどを痛めるなど、体調を崩しやすくなっていますので、お気をつけ下さい。

４月より飲酒運転撲滅のため、道路交通法の改正が行われ「点呼とアルコール検知義務の対象が拡大」となりました。対象となるのは“乗車定員が 11 人以上の白ナンバー車 1 台以上を保持。または白ナンバー車 5 台以上を保持する企業(施設)”となり、わくわくランドでは送迎車が 11 台あるため対象となっています。また、自家用車でも勤務中に社用として使用する場合も台数に含まれるため、同法人のひだまりのような居宅事業所も対象となりえます。現状では安全運転管理者が対面での確認となっていますが、１０月からはアルコール検知器を用いて行う事が義務付けられます。これから暑くなる時期です。お酒が進み、飲み過ぎると翌日にアルコールが残ります。わくわくランドでも事故が起こらないよう、未然に防いでいきたいと思います。

障がい福祉サービス事業所　わくわくランド
施設長　　小林　潤也

日頃よりわくわくランドへのご支援をありがとうございます。

６月の予定



４日（土）シュートバッカー
１１日（土）大人の貼り絵
１８日（土）バランスボード
１９日（日）さわらふれあいマルシェ バザー出店
（ともてらす早良）
２３日（木）早帰り（～１４：００）
２５日（土）壁飾り作り





７月の予定

２日（土）オリジナルポーチ作り
３日（日）ぴあマルシェ バザー出店
（さいとぴあ）
９日（土）ビーチボールバレー
１６日（土）アイスクリーム作り
２３日（土）水遊び
２６日（火）早帰り（～１４：００）
３０日（土）壁飾り作り




★パフェ作り★

今回はパフェ作りのご紹介します★真剣な表情で生クリームを絞ったり、イチゴを上にのっけてみたり☆それぞれオリジナルのおしゃれなパフェが完成しました♪コロナウイルス対策もしっかりとおこない、みなさんとても楽しんでいました！もちろん味も、さいっっっこうでした(^^)写真からも笑顔が溢れています★

















今月のスタッフ紹介★



名　前：石橋　美乃
誕生日：６月６日
血液型：A 型
好きな言葉：凡事徹底
好きな芸能人：BTS♡
一言：ニックネームは
「よっしー」です♡



☆彡わくわくランド紹介動画☆彡

https://youtu.be/WmBhcyF0Pil で検索。もしくは右の QR コードへ！

在宅支援センターひだまり

久しぶりに賑やかだったゴールデンウイークも終わり、梅雨の季節の始まりですね。
日に日に気温が上がると共に、湿度も上昇し体調管理が難しい時期になりますが、無理なく日々過ごし、心もカラダも整えながら夏を迎える準備をしていきましょう！！　　ひだまり　吉村麻衣子

ヘルパーミーティング　食中毒

梅雨に入るとこの時期発生頻度の高い食中毒。食中毒を引き起こす主な原因は『細菌』と『ウイルス』です。どちらも目には見えない小さな物で『細菌』は温度や湿度などの条件が揃うと食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることにより食中毒を引き起こします。

	食中毒菌名	主な原因食品	菌の特長	症　状	予防のポイント
感染型	腸炎ビブリオ	魚介類（特に生食）	塩分を好む。（海水程度の塩分 2～5%でよく発育）真水や酸に弱い。夏期～秋口に多発	腹痛、下痢、発熱、吐き気、嘔吐【発病までの時間】10～24時間 平均12時間	・低温管理（5℃以下）・魚介類は真水で洗浄・加熱調理（75℃1分以上）・二次感染防止
	サルモネラ	鶏卵、食肉（特に鶏肉）	家畜、ペット、河川や下水などにも分布。熱に弱い。少量菌数で食中毒	悪寒、嘔吐、腹痛、下痢、発熱38℃～40℃【発病までの時間】5～72時間	・食肉類の生食は避ける・生食の加熱料理は75℃1分以上・卵は冷蔵庫保管、過熱調理は十分な温度で
	病原大腸菌	多種の食品 井戸水	ヒトに対する発症機序により、5つに分類。熱、消毒剤に弱い。少量菌数で食中毒	腹痛、下痢、吐き気、嘔吐、発熱、頭痛、血便 ※O157は死亡例も。【発病までの時間】12時間～8日 平均5日前後	・食肉類の加熱料理は75℃1分以上・定期的な水質検査・十分な手洗いの実行
	カンピロバクター	食肉（特に鶏肉）飲料水	ペットを含む、あらゆる動物に分布する。少量菌数で食中毒	発熱、下痢、発熱39℃～40℃【発病までの時間】2～7日間 平均35時間	・生食と調理した肉類は別々に保存・十分な加熱・飲料水の煮沸・二次汚染防止
	ウェルシュ菌	水や土壌特に食肉加熱調理品（カレー、シチュー等）	大量調理食品中（酸素が少ない状態）で増殖【嫌気性菌】芽胞形成菌	腹痛、下痢、【発病までの時間】6～18時間 平均12時間	・十分な加熱調理・調理後は早めに食べる・加熱食品は短時間冷却・低温保存・弁当、仕出し、集団給食注意

一方、『ウイルス』は低温や乾燥した環境の中で長く生存します。ウイルスは細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると人の腸管内で増殖し食中毒を引き起こします。

	食中毒菌名	主な原因食品	菌の特長	症　状	予防のポイント
ウイルス	ノロウイルス	二次汚染された食品 二枚貝（カキ、ハマグリ等）	10月～4月にかけ集中発生。ヒトの腸内のみで増殖 少量で感染し、感染力が強い	吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、頭痛、発熱【発病までの時間】1～2日	・手洗いの励行・食材の加熱（85℃1分以上）・調理器具での二次汚染予防・給水設備の衛生管理等

食中毒の基本は『つけない』『増やさない』『やっつける（殺菌する）』です。コロナウイルスの感染予防同様、しっかり手を洗うことも基本となります。訪問時の手洗い、アルコールによる手の消毒、調理の支援をされる方は特にこの時期気を付けていただけたらと思います。





ほのぼのルーム

アジサイが美しい季節になりました。皆様にはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。
ほのぼのルームでは、コロナの感染拡大防止対策を続けながら、スタッフは抗体キッドにて陰性を確認しながら、日々勤務を続けています。近いところに陽性者や濃厚接触者が出ると、心配ではありますが、福岡市の方針に沿って頑張っていきたいと思います。

今月は「遊ぶ」ことについてふれたいと思います。生徒の皆さんには障がいがあって、うまく遊べない人もいます。でも、周囲の助けを借りて楽しいことや面白いことを見つかることができます。意欲的に遊ぶことは家族や友達とのコミュニケーションを育てます。周囲の人を目で追ったり、手を差し出したり、おもちゃをつかんだり、興味があることには自然と積極的に活動するようになっていきます。そうして遊んだ経験が人との関係を育てていきます。

ほのぼのルームに来たお友達、「さあ、今日は何して遊ぼうかな？」「何のおもちゃを使おうかな？」といっぱい遊んでください。スタッフも全力で一緒に遊びます。楽しい笑い声がいっぱいの楽しいほのぼのルームを作っていきましょう。ご意見などありましたら、ご遠慮なくお聞かせください。

よろしくお願いします。

放課後等支援事業　ほのぼのルーム
管理責任者　　山口　孝太

活動のテーマとしては、一人一人の安全の確保を基本に、さらに「心地良さ」を主題として取り組んでいます。
光・風・音楽・笑顔・温かい声かけなどを通して、楽しく安心して過ごせる環境の調整を大切にしています。

【活動紹介】



はーい、お水どうぞ。



ひまわりの種にお水ですよ～



種をまいたら水かけるよ



トマトの植えました。



さんぽに行くよ！



足つぼ、痛いっちゃけど