



リハビリ
 頑張ってます



リハビリ中の様子です

スクラッチアート



将棋
 倶楽部



足立管理栄養士からのお願い

梅雨の時期は、一年の中でも特に細菌性の食中毒が発生しやすく注意が必要になります。皆さんに、ご家庭で気をつけて頂きたいのは、調理された食品を常温放置(出しっぱなし)しないことです。例えば、朝作ったお味噌汁が昼までコンロの上にありますか? 鍋ごとでもいいので、冷蔵庫にしまい、また食べる前に火を通すと安心して頂けます。また、この時期は脱水にも注意が必要になるので、のどが渴いていなくても30分~1時間のこまめな水分補給を心がけて下さいね。

私(美人)が
 栄養士
 の足立です。



塗り絵



塗り絵



コロナ感染防止対策をしています

お休み連絡・困った事・相談したい事は
 090-7890-3563