

9月土曜の診療担当

05日 大田
12日 池田
19日 大田
成田
26日 矢部

※変更になる場合もございますので、ご心配な方は、お問い合わせください

受付時間

<月～金>
午前 8:30～11:00
<月曜日(午後)>
15:00～16:00
<金曜日(午後)>
15:30～17:00
<土>
8:30～12:00
※午後は休診

レッドコード開始しました！！

8月よりレッドコードが開始となりました。

(*火・木・金の半日利用のみ)。

利用者様からは

「腰痛持ちだったが、背筋が伸びて気持ちいい」「普段立って運動することは難しいが、紐につかまっていれば安心して運動が出来て楽しい」「片麻痺でもできるとは思わなかった。普段できない動き出来て良い」

とご好評の声を頂いています。

当通所リハの特徴1つとしてレッドコードを実施する際は、必ずリハビリ職員がサポートにつきます。座位・立位動作での運動が不安定な方にはリハビリ職員が付きまますので利用者様は安心してレッドコードを利用してくださっています。

介護保険をお持ちの方が対象となります。ご興味のある方は是非お問い合わせください。



苦情・相談窓口

診療所の利用等、診療、介護サービスについてご不明な点がございましたらご遠慮なく下記問い合わせ先までご連絡下さい。

Tel.026-263-1234

担当：小山

秋にも多い食中毒！！

秋は過ごしやすいイメージが強いですが、実は一年で最も体調を崩しやすい季節でもあります。一日の気温差が10度近い日もあり、日照時間も急に短くなるなど生体リズムを崩しやすい時期です。そんな秋だからこそ、注意したい病気と予防法を考えてみましょう。

<食中毒の予防法>

「つけない」「ふやさない」「やっつける」という以下の3つの方法が一般的です。

- ・食べ物を菌から守る為、調理器具や食器類はしっかり洗い、清潔な状態を保ちます。→「つけない」
- ・菌は20°以上の環境で活発になるので、買った食材や、作った料理を長時間置く時は冷蔵庫に保管するようにします。→「ふやさない」
- ・生で食べると菌が生きたまま腸に届く為、食中毒になりやすいです。加熱することを心掛けます。→「やっつける」

『健康づくりサークル』のご案内

今月は、新型コロナウイルス感染拡大による影響で中止とさせていただきます。

人事報告



事務
片渕 素子



事務
神津 朱里