



スマイリー

川崎市病児保育施設
エンゼル川崎・エンゼル中原
エンゼル宮前・エンゼル麻生

今年度のスマイリーでは、安心してご利用していただけますよう、一日の様子を丁寧にご紹介していきます。今回は、「朝の受け入れ」についてご紹介します。ホームページやInstagramもご覧ください。



朝の受け入れの流れ

予約について

お電話にて予約を入れて下さい。
「川崎市主治医指示書」を見ながら、記載の傷病名と隔離の必要性の有無を伝えてください。
※発熱等風邪症状のある方は、医療機関でのコロナ感染症の検査結果が必須です。
※病状が指示書の内容と違うときは、再受診の後に入室していただきます。
※コロナウイルス感染症・麻疹・結核・流行性角結膜炎・疥癬は施設の利用はできません。

おはようございます！持ち物をお預かりします。(すべての持ち物に名前を明記)

- ①川崎市主治医指示書+領収証
- ②母子手帳 おくすり手帳
- ③薬(詳細は「すくすく春号」に記載)
- ④着替え一式2組
- ⑤紙おむつ5枚
- ⑥汚れものを入れるビニール袋2枚
- ⑦バスタオル2枚(お昼寝時使用)
- ⑧食事用エプロン2枚
- ⑨その他・安心するタオル等をお持ちいただいてもかまいません。



お子様の様子を聞き取りします。(時間に余裕をもって入室してください。)

- ① 病気の経過②薬③食事④排便⑤睡眠⑥お迎えの方と時間、日中の連絡先⑦その他

お熱を測ります。

名札をつけて写真撮影します。(一日の終了時に削除いたします。)

薬・食事の間違えがないように、名札をつけて写真を撮らせていただきます。

パスワードをお渡しします。

お迎えの方にお伝えください。お迎えの方や時間が変更になる時は、必ずお知らせください。利用料は、お迎え時に現金でお支払いいただけます。

いってらっしゃい！

お迎え待っています♪

エンゼル宮前 保育士



いちご蒸しパン



いちごジャムを使うのでとても簡単！おいしい！お子様と一緒に作ってみませんか？

材料 5人分

小麦粉	100g
BP (ベーキングパウダー)	小さじ1強
水	75cc
砂糖	大さじ1
油	大さじ2
いちごジャム	90g

作り方

- ① 小麦粉とBPを合わせてふるっておく。
- ② いちごジャムに砂糖を入れてよく混ぜる。
- ③ 水と油をよく混ぜて乳化させ、②と合わせる。
- ④ ③に①を混ぜ合わせる。
- ⑤ ④の生地をカップに流し入れ、強火で10~15分蒸す。(電子レンジの場合は1分程度)

エンゼル宮前 調理師

