



暖かく気持ちの良いぽかぽか陽気と共に新年度がスタートしました。環境が変わると疲れが出やすくなります。無理なく少しずつ新しい環境に慣れていけるように見守りたいですね。

## 病児保育施設はこんな所です

エンゼルでは体調の悪いお子さんの不安を少しでも取り除けるよう環境を整えスタッフ(保育士、看護師)が対応しています。  
中の様子がわかり、安心して過ごせるようエンゼル麻生の室内を紹介します。



【調理室】

保育室から調理している様子を見ることができます。

【保育室】



異年齢で過ごしますが子どもの様子に合わせて遊具も揃え、ゆったりと過ごせるようにしています。

【トイレ】



【保育室】



保育室が3部屋あり、お子さんの病状に合わせて使用します。感染症のお子さんと他の病気でご利用のお子さんとは別々のお部屋でお預かりします。同じ感染症のおさんは同じお部屋で過ごします。

エンゼル麻生 保育士



## 焦らずゆっくり休養をとみましょう。

季節の変わり目は寒暖の差もあり、体調を崩すことが増えてきます。体調が悪い時には登園を控えてゆっくり休養をとることが大切です。次のようなときには登園を控えましょう。

### ○24時間以内に38℃以上の熱があった

たとえ朝になって熱が下がっていてもその日はお休みするのが望ましいでしょう。

熱がある時には体は病原体と戦っています。発熱していた期間と同日の回復期間が必要です。

### ○熱はなくても元気や食欲がない、

前の晩に咳が出てよく眠れていない

体力や抵抗力が落ちた状態で登園することは、新たな体調不良につながりやすくなります。焦らず「もう1日」の余裕をもって休養させてあげてください。

体調不良で普段の園に登園できない時には病児保育を選択肢の一つとして、上手に活用していただきたいと思います。  
エンゼル麻生 看護師



## スマイリークッキング



うどんは消化が良く体が温まる食べものです。体調が悪い時でものごしが良く食べやすいですね。エンゼルでも人気の野菜うどんをご紹介します。

### 野菜うどん(幼児2人前)

- ・乾麺 60g
- ・豚もも肉 24g
- ・キャベツ 48g
- ・人参 16g
- ・もやし 28g
- ・油 少々
- ・だし汁(鰹、昆布)
- ・塩、しょう油 適量

① 豚もも肉は食べやすい大きさ、キャベツ、人参は千切りにします。

※市販のミックス野菜でも代用できます。

② 野菜と肉を油で炒め、だし汁で煮込みます。

③ ②の野菜が柔らかくなったら塩、しょう油で味を調べ、ゆであうどんにかけて出来上がり。

※油で炒めずに煮込むとよりあっさり仕上がります。

エンゼル麻生 調理師

