



スマイリー😊

新年度を迎え、あたらしい環境での生活が始まる方も多いことでしょう。疲れをためないように早寝早起きそして十分な栄養と、休息をとる事で明日に備えましょう。それに加えて笑顔でいると免疫力が高まると言われています。心も体も元気に過ごしたいですね。

みんなのおたのしみ「エンゼルタイム」

エンゼルでは、お子さんの病状や様子に合わせ、安静を優先して過ごしていますが、保育者が提供する楽しい時間もあります。簡単なシール貼りやぬり絵、季節の製作などをすることもあります。お迎えに来た保護者の方に作品を見せるお子さんの姿はとても嬉しそうです。エンゼルで作ったものを大切にしておき、また持ってきてくれるお子さんもいます。ゆったりと過ごせる病児保育ならではの遊びを無理せずに提供しています。



エンゼル宮前 保育士

はやり目と目薬のこと



はやり目（流行性角結膜炎）はアデノウイルス感染が原因でおこります。目の充血・かゆみ・目やに・涙目・まぶたが腫れるなどの症状が続き、時には炎症が結膜から角膜に広がることもあります。

感染力が強く大人にも移り、治るまで登園できません。エンゼルでも残念ながらお預かりできません。タオルなどの共有はせずに手洗いと、目や顔を触らないこと、眼科通院し目薬をきちんと差しましょう。

- ・目薬を差す前後は流水石けんで手洗いを。
 - ・目薬の先端が目にくっつかないように。
 - ・差す場所は目頭でも目じりでも良いですが、まぶたを下に引っ張って（あかんべーみたいに）そこに差すのも良いです。
 - ・差した後、目をパチパチすると、目薬があふれて出てしまうので、そっと目を閉じて。
 - ・小さい子どもで嫌がる時は、一時なので手や顔を押しさえて確実に差しましょう。1滴で大丈夫。
- まずは受診し、お医者さんの指示を仰ぎ、家庭での感染予防に努めましょう。

エンゼル宮前 看護師

スマイリークッキング



春野菜がおいしいよ！

～新キャベツのシャキシャキバーグ～

春は芽吹き季節ですね。春を越した野菜の生命力は体を目覚めさせる強さがあり、新陳代謝を良くします。

菜の花・たけのこ・タラの芽・ふきのとう・新玉ねぎなど、たくさんの旬の野菜の色味と食感をお子さんと一緒に楽しみましょう！

（材料）

- ①新キャベツ 3枚 ②生しいたけ 2枚 ③ひき肉 200g
- ④砂糖 10g ⑤しょう油 10g ⑥塩 10g
- ⑦片栗粉 15g ⑧サラダ油 15g

（作り方）

- ①新キャベツは粗みじん切りにして、塩ひとつまみをふりしんなりさせて、水分をしぼる。
- ②生しいたけはみじん切りにする。
- ③ひき肉を先にこね、その中にサラダ油以外の材料を加えてよくこねる。
- ④小判型に整えてフライパンに油を入れて焼く。

エンゼル宮前 調理師

