



病児保育室キッズルームたけの子

# たけっこ通信

秋号

令和5年度 No.3



## 季節の野菜を使った



親子で作れるおやつを紹介します！



～今回はさつまいもを使ったおやつです！～

### 感染症の季節を乗り切りましょう

インフルエンザやRSウイルス感染症、ウイルス性胃腸炎などの感染症が流行しやすい季節になりました。小さな子どもほど、感染症にかかると進行が早く、重症化するおそれがあります。体調不良のサインがあったら、早めに休ませたほうが早く回復します。無理せず、ご家庭でゆっくり過ごして様子を見てあげてください。

前日から…

24時間以内に

- ・下痢を繰り返す
- ・嘔吐が何回かあった
- ・38度以上の熱が出た
- ・解熱剤を飲んだ
- ・けいれんを止める薬を使った



夜間に

- ・咳が出たり、ゼイゼイしたりして、あまり眠れなかった

どれか1つでも当てはまる場合は、症状が治まったかどうか見極めたり、体力を回復させたりするためにも様子をみましょう。また薬の働きで症状が抑えられているときに無理をすると、ぶり返すことがあります。



朝に…

- ・体温が37.5度以上
- ・平熱より1度高い

朝食を食べたら

- ・吐いた
- ・下痢をした

朝は通常なら体温が低めです。  
37.5度を超えている、もしくは平熱より1度高いときは、日中に熱が上がる危険があります。

体の調子が悪くなりつつ  
あるサインかもしれません

材料(10～12個分)

さつまいも	中1個	☆牛乳	大さじ1～2
☆バター	10グラム	☆片栗粉	大さじ2
サラダ油	少量		

- ① さつまいもは皮ごと1cmの厚さに切り、ラップをして電子レンジ(600Wで4分)、茹でる、蒸すなどして柔らかくした後つぶす。
- ② ☆の材料を入れ混ぜ練る。牛乳は様子を見ながら増やしてください。手にべったりつかない、硬さがいいです。牛乳を入れすぎると、柔らかくなりすぎて成形しにくくなります。
- ③ 直径3cm高さ1.5cmくらいの形に整える。ボール形から上下をつぶして平面にするといいですよ。
- ④ フライパンにサラダ油を少量入れ、さつまいもを並べて、きつね色になるまで焼く(弱火) 両面焼けたら皿に盛り完成!

### 疾患別利用状況・実績(令和5年7月～9月)

- ・感冒・感冒様症候群
- ・気管支炎
- ・急性気管支炎
- ・急性胃腸炎
- ・手足口病
- ・RSウイルス

新潟市病児・病後児保育事業

〒951-8068

新潟市中央区上大川前通6番町1183番地

竹山病院併設病児保育室キッズルームたけの子

TEL: 025-222-4515

