



# タキタキッズプラザ

## 病児保育室だより (冬号)

479-0835

常滑市陶郷町1-8-1

TEL 0569-36-2112

FAX 0569-36-2226

<http://takitaplaza.jp/kids.html>



暖かい年の始まりでしたが、すぐ寒波が来て台風並みの気圧で大雪、雨、風、で大変でした。

12月は、感染性胃腸炎の流行で警報も発令されました。

キッズでも高熱、嘔吐、下痢といった症状が多くみられ、家族内同じ症状という方もみえました。

これからインフルエンザの方の入室が予想されます。

高熱の時は、早めに受診され、インフルエンザの検査を受け安静を心がけるようにしましょう。

まだまだ寒い日が続きます。うがい手洗いをしっかりしていきましょう。



女医先生に聞いてみました

「なぜ診察の時、咽もみるのでしょうか？」

みなさんも、ふしぎでしょう



### リゾット風ミルクがゆ



咽は、ウイルス、細菌の侵入口なのです。



花粉症でも、溶連菌

でも、インフルエンザでも、口炎

でもアデノウイルスでも、決められた



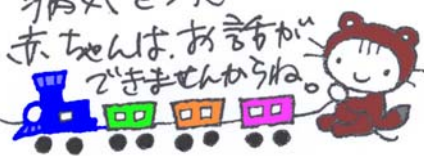
薬をもつて、それで病気を決めていきます。



赤ちゃんは、お話しができませんからね。

小児科医

龍田



### 材料 (1人分)

- ご飯 (冷ご飯でOK) ……茶碗1杯弱
- 牛乳 ……カップ1
- ベーコン ……1枚
- しいたけ ……3枚
- 好みのチーズ ……30g
- オリーブオイル ……大さじ1
- 塩 ……適量
- こしょう ……適量

### 作り方

- 1 ベーコンを細かく切る。しいたけは3mmくらいの細切りに、チーズもあらかじめ刻んでおく。
- 2 容器にご飯と牛乳を入れ、スプーンなどでご飯のかたまりをつぶす。その中に切ったベーコン、しいたけ、チーズを入れ、上からオリーブオイルをまわしかける。
- 3 全体をよくかき混ぜフタをして途中1~2度取り出してかき混ぜながら、レンジ500Wで約5分加熱する。塩、こしょうで味を調えよく混ぜる。再びフタをしてレンジ500Wで約2分加熱し、トロリとした状態になればできあがり。

### 『メイシーちゃんのおうち』

借成社

作：ルーシー・カズンズ

訳：ごみ たろう

### 『はなをくんくん』

福音館書店

作：ルース・クラウス

絵：マーク・シーモント

訳：きじま はじめ

### 『ねこが見たきせき』

絵本の部屋

作：マイケル・フォアマン

訳：せな あいこ

### 『あたまのうえにりんごがいくつ?』

作：セオ・レフィーグ

絵：ロイ・マッキー

訳：たむら りゅういち

ペンギン社

