



寿都町 病児保育室 なないろだより

NO.17 令和5年8月発行

連日蒸し暑い日が続いています。いよいよ夏本番ですね。7月の病児保育室なないろは、ヘルパンギーナのお子さんのご利用が多くありました。今回の症状としては、喉を痛がるお子さんは少なく、高熱が出て次の日には熱が下がることが多かったです。熱が高い時には、無理せず体を休ませながら過ごせるよう配慮し、保育を工夫していきたいと思っています。まだまだ暑い日が続きます。夏場は体力の消耗が激しくなりますので、小まめな水分補給と共に、しっかりと栄養をとり、早めの休息、十分な睡眠で疲れをためないようにしましょう。

7月の利用状況

急性上気道炎	2名
溶連菌	1名
ヘルパンギーナ	21名
胃腸炎	3名
ヒトメタニューモ	5名

診察しますよ～！動かないで下さいね～！



保育の様子

大好きなお姉ちゃんを診察。ちよっぴり間違えちゃったけど、優しいお姉ちゃんは笑顔で応えてくれていました☆

ダンボールで工作遊びをしました！色々なアイデアを出しながら、格好いい望遠鏡が出来ました☆



窓の外がよく見えるよ～！

3つのポイントで食中毒を防ごう！

夏は気温や湿度が高くなり、食中毒が心配ですね。ご家庭でも、3つのポイントを守って食中毒を防ぎましょう。

POINT 1 生の肉、魚は要注意！

生の肉や魚に触れた手、調理器具を介して、食中毒菌が広がる可能性があります。特に包丁とまな板は、使うたびによく洗うようにしましょう。肉用、魚用、野菜用と分けられるとベストです。調理中に生ものに触れた時は、手を丁寧に洗いましょう。



POINT 2 すぐに冷蔵庫へ！

食中毒菌は、暖かい場所を好みどんどん増えます。残り物はすぐに冷まして冷蔵・冷凍しましょう。シチューやカレーは温かい状態で放っておかず、鍋ごと水につける、小分けにするなどで冷めます。



POINT 3 しっかり加熱する！

細菌やウイルスを体内に入れない為に、十分に加熱して細菌を死滅させます。中までしっかり加熱しましょう。(中心の温度が75℃以上の状態を1分キープ)また、レンジで加熱する時は、時々かき混ぜて、まんべんなく加熱しましょう。



【ご予約について】

今までは完全先着順でしたが、7/1より予約がいっぱいの際は症状や利用期間によって総合的に判断する事になりました。今後も基本は先着順ですが、混雑している場合は、症状の重症度で順番が変わる事があることをご理解下さい。皆さんに公平に利用していただくために、ご協力よろしくお願いします。

病児保育室なないろでは毎月おたよりを発行しています。寿都診療所 HP で最新と過去のおたよりがご覧になれます。

こちらからどうぞ→

病児保育室 Q&A

Q. 月曜日に熱が出て診療所を受診をしました。熱が下がり保育園にも行っていたのですが、また熱が出てなないろを利用したいです。前回の受診から1週間たっているのですが再度受診した方がいいですか？

前回の症状が一旦回復し、また新たな症状が出た場合は別の疾患の場合もあるので、再度受診をお願いしていました。判断に迷った場合は、保育士にご相談下さい。皆さんに安心してご利用いただく為に、ご協力よろしくお願いします。