



開所 1 年たちました!!

—多くの方に利用していただきたい!—

地域や病院の方々の期待のなか、2020年6月1日に「病児保育所おりーぶ保育園」を開所して1年がたちました。コロナ禍の影響を受けて、利用が少ない2020年度でしたが、4月以降、多くの方々に利用いただけるようになってきています。春以降、Rsウィルス感染症や、アデノウィルス、下痢嘔吐症などが流行しているようです。定員いっぱいでお断りする日もあり、ご迷惑をおかけすることもあり心苦しい次第です。

これからも、みなさんが安心して利用できるよう、スタッフ一同力を合わせて努力していきます。

1周年おめでとうございます。早く回復してほしいと子どもたちへのケアにあたっています。保育士と看護師との協働は新鮮です。地域のみなさんの認知が益々進むようこれからもがんばります。看護師 松浦ときえ

お預かりしたお子さまたちと楽しい時間を過ごすことが出来ました。これからも安心してお預けいただけるように努めてまいります。看護師 曾根孝子

子どももおとなも安心できる保育所を、また、お仕事に子育てに一生懸命頑張るお父さんお母さんを支えられるように頑張っていきます。ぜひ、頼って下さいね！保育士 山田ゆう子

「おりーぶ保育園があっほま良かった」と思ってもらえるようスタッフのひとりとして、これからも誠心誠意がんばります。保育士 川勝久美子

夕方からの数時間だけのこどもたちとの出会いですが、「こんにちは」とあいさつするのにつこり笑って手を振ってくれる子どもたちにパワーをもらっています。安心できる病児保育のお手伝いできるように努めてまいります。保育士 中組留美子

病児保育とはいえ、日々ご利用いただいているお子様の成長を感じ、子どものたくましさに感心しています。子育てとお仕事の両立をサポートできるようがんばります。看護師 小泉智香子



♪グーチョキパーの手遊びやわらべうたをうたって、ままごとやドーナツ屋さんごっこで大笑いするぐらい楽しんでいます。いつもと違う体のしんどさを少しでも楽しい時間になるようにこどもたちと一緒に遊んでいきたいと思っています。保育士 平林浩子

《材料》

じゃがいも 50g(中 1/2 個)、砂糖大さじ1、なたね油 12g8 大さじ1、豆乳 40g、米粉 40g、ベーキングパウダー6g(小さじ2)、塩小さじ 1/4

《作り方》

- ① じゃがいもは皮をむいてゆでる。柔らかくなったらなめらかになるまでつぶす。
- ② ①に砂糖と油を混ぜてから豆乳を加え混ぜる。
- ③ 米粉、塩、ベーキングパウダーを加え、もったりしたマッシュポテトのような状態にする。
- ④ 天板にクッキングシートを敷いた上に、直径6cm程の大きさにのせ、180度15分程、きつね色になるまで焼く。

じゃがいも スコーン

外はカリッと、中はしっとりおいしいよ!

