



2022年12月  
 京都民医連中央病院  
 病児保育所  
 おりーぶ保育園  
 075(862)5800



## やけどに注意！

寒くなると暖房器具、加湿器などを使うことが多くなります。熱いお湯やスープをこぼしたり、ポットや炊飯器の蒸気に、また、魚焼きグリルのガラスなどに手を当てやけどする危険もあります。特に電気ケトルは軽く倒れやすく大きな事故につながる所以要注意。お母さんが忙しい時間(17~21時)に事故は多いようです。冬を迎える前に家の中に危険箇所はないかをチェックしてみましょう。

もしやけどをしてしまったら…  
 水道水やシャワーで、やけどした部分を15~20分間冷やしましょう。服の上から熱湯を浴びた場合は衣服を着たまま冷やします。(無理に脱がさない)。傷の範囲が片足、片腕以上の時は救急車を呼ぶなどしてすぐに医療機関へ。



(参考) 吉祥院こども診療所 園医だより 2022.11



〈クリスマスツリー作ってみました!〉

### コロナウィルス感染症に ついてのお知らせ

- ① 引き続き、利用時はコロナ抗原検査を受けて医師連絡票に記載をお願いします。
- ② コロナ罹患(陽性)後1ヶ月以内の児童は抗原検査不要です。かかりつけ医にその旨伝え、医師連絡票に記載してもらってください。

### 【かんたんレシピ vol15】

## —カリカリチーズ長いも—

《材料》(2人分)

やまいも 約10cm、  
 スライスチーズ(またはピザ用チーズ) 2枚  
 塩コショウ 適量、オリーブ油 適量、あればドライパセリ

《作り方》

- ① 長いもは1cm幅程に、切ります。(綺麗に洗えば皮付きでもOK。)  
オリーブ油を熱したフライパンで塩コショウをしながら両面こんがり焼きます。
  - ② 長いもにちぎったチーズを乗せたら裏返し、チーズがカリカリになるまで弱火でじっくり焼きます。
  - ③ 器に盛り、ドライパセリと塩コショウをお好みでふりかけて、完成です。
- \* 長いもをレンコンに変えてもおいしいよ。醤油やめんつゆで焼いても美味です。



手前は蓮根です！  
どっちもおいしいよ！

### Instagram

(インスタグラム)  
フォローしてね!



このQRコードからアクセスできます。  
 保育室の様子やおりーぶ通信を投稿しています。是非見てくださいね。