

わくわく城東

令和4年
12月発行

今月注目の子育て情報を紹介
**ピックアップ
インフォメーション**

緊急

どうしよう!?子どもの急な体調不良!

診てもらえる病院はどこ?



★救急安心センターおおさか (24時間・365日対応)
#7119 または ☎06-6582-7119

突然の病気やケガで困ったときに電話して下さい。救急医療相談を、看護師が医師の支援体制のもと、24時間・365日対応します。相談の結果、緊急性がある場合は、直ちに救急車が出発します。

子どもの誤飲事故が起ってしまったら

●公益財団法人
日本中毒情報センター中毒110番
☎072-727-2499 (24時間・365日対応)

休日・夜間の急病は?

診療科目、受付時間はお問い合わせください

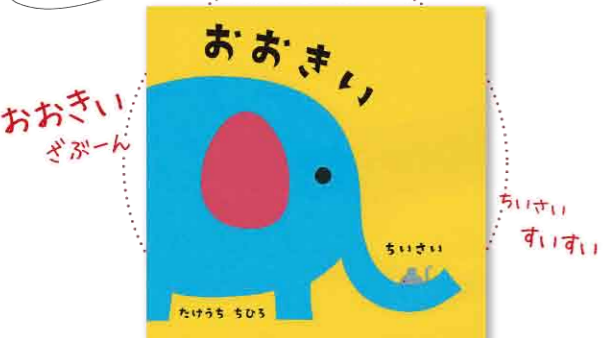
- 都島休日急病診療所(休日)
都島区都島南通1-24-23 ☎06-6928-3333
- 今里休日急病診療所(休日)
東成区大今里西3-6-6 ☎06-6972-0767
- 中央急病診療所(夜間)
西区新町4-10-13 ☎06-6534-0321

★小児救急支援アプリ (対象年齢15歳未満)

お子さまの病気やケガの緊急度をスマートフォンアプリで簡単に判断できます。診察時間中の小児科系医療機関(大阪府内計1349件)がリアルタイムに地図に表示されます!

小児救急支援 検索

新刊よんでみて



おおきい いちさい
作: たけうち ちひろ 出版社: BL出版
2022年7月発行 18x18cm 24ページ
かぶとむしはおおきい。ありんこは小さい。すいかはおおきい。さくらんぼは小さい。おなじ仲間だけれど、おおきいもの小さいものを比べると、すこし楽しくな

子づれ DE どうぞ

えいご絵本の読み聞かせやパネルシアターや手遊び歌などもおりました楽しい英語タイム



0歳から3歳の親子を対象に、米国スタイルで子どもたちの想像力を刺激し、考える力を育む対話型の読み聞かせを英語でされています。やさしい英語を使っているので、英語が全く話せないママやパパも安心して参加できます。主に

幼稚園や保育園、図書館で活動されていますが、ハロウィンパーティーやクリスマス会などのイベントもやっているの、詳細はInstagramで確認くださいね。

StoryTime by M&M
TEL:06-6554-1739
MAIL:storytimebym@gmail.com
Instagram:@story_time_by_m.m

まちのお医者さん

[柳原皮膚科クリニック]

休日は車が大好きな息子さんと公園で遊ぶのが日課の鈴木先生。「寒くなってきたからと、熱いお湯での長風呂には注意が必要。小さいお子さんは38℃で5分くらいの入浴がオススメです。皮膚がかさかさしていると思ったら気軽に受診して、肌に合った保湿をしてください」と、子育て中のパパ、ママに寄り添ったアドバイスをしてくれました。



Doc. 鈴木 緑 先生
●経歴 ●愛知医科大学卒業 / 近畿大学病院を経て、2020年より柳原皮膚科クリニックで院長(お父様)と2診で診療を行う

みなさまからの情報募集

城東区内の子連れで行きやすいお店、オススメスポット等の情報や、特集してほしい内容がございましたら、下記フォームからお送りください。
https://ws.formzu.net/sfgen/S26861848/

クリスマスを楽しもう!

子どもといっしょに

子どもといっしょに

クリスマスツリーやリースを飾って、クリスマスソングを歌ってみたり、いつもとちょっと違う料理を食べてみたり、サンタになって枕元にプレゼントを置いてみたり…。楽しみがいっぱいのクリスマス♪子どもといっしょに楽しんでくださいね。

★足形でオーナメント作り

- 1 厚紙に子どもの足にそって線を書く。
- 2 折り紙や色えんぴつを使って、雪だるまを作る。
- 3 切り取って、モールや毛糸などを通して出来上がり!

★ベジタブルミルクスープ

材料(4人分)
ブロッコリー 80g
たまねぎ 中1/2個
ハム 1枚
スイートコーン(缶詰) 40g
水 カップ2
コンソメ顆粒 小さじ2
牛乳 カップ1
こしょう 少々

- 1 ブロッコリーは小房に分けて、茎は皮をむき1cm角に切る。
- 2 たまねぎは薄切り、ハムは半分に切り、5mm幅に切る。
- 3 ①、②、コーン、コンソメ、水を鍋に入れ煮込む。野菜に火が通ったら牛乳を加え、ひと煮立ちしたら、こしょうで味を整える。

★おやつ★ふわふわパンプディング

材料(5個分)
食パン 60g
(A) 牛乳 カップ1
(A) 卵 2個
(A) 砂糖 35g
レーズン 20g
バニラエッセンス 少々
プリンカップ等
耐熱容器 5つ

- 1 オープンは180℃に温めておく。
- 2 食パンを2cm角程度に切る。
- 3 (A)をよく混ぜ合わせ、バニラエッセンスを加える。
- 4 プリンカップ等に食パンを入れ、③を食パンがヒタヒタになるまで浸す。
- 5 ④にレーズンをのせ、180℃のオーブンで20分焼く。
- 6 竹串を刺して、生地がついてこなければ焼き上がり。