



にこにこすまいる通信

令和8年2月発行



先月からの大寒波で皆さま体調は崩されてはいませんか？急に寒くなり、各地では災害級の大雪から大変なことになっていますね。四国も山間部などでは雪が積もっているようです。

ありがたいことに、高松市内ではなかなか雪が積もることはありませんが、寒さが続いているので、暖かくしてお過ごしくださいね。

年末からインフルエンザA型が流行しているのに続き、インフルエンザB型も流行しています。外から帰ってきたときには、十分に手洗いうがいをして予防していきましょう！

福豆でチョコレートバーを作ってみよう

2月3日は節分の日ですね！お家や保育園、幼稚園でもみんなで悪い鬼さんをやっつけて大忙し！

でも、お家の人と一緒にお豆でカワイイおやつを作るのもきっと楽しいですよ！



☆材料（3～4人分）

- 福豆 120g
- ミルクチョコレート 200g

☆デコレーション

お好みのものを！



☆作り方

- 福豆はジッパー付き保存袋に入れ、めん棒で粗めに叩きます。
- ボウルにチョコレートを入れて、600Wのレンジで4分加熱して溶かします。
- 砕いた福豆を加え、混ぜたら、クッキングシートを敷いたバットに流し入れて冷蔵庫で冷やし固めます。この時にナッツやマシュマロを入れてもOKです！
- 固まったら型から取り出し、包丁で食べやすい大きさに切ったら完成です。お好みでデコレーションをしてみてくださいね☆

しづやこどもクリニック

病児保育 にこにこすまいる

ご予約はコチラのQRコードより
WEBサイト「いくさぼ」にて
お願いいたします。



詳しくは、コチラのQRコードから
しづやこどもクリニックのHPをご覧ください。



～1月の病児保育利用状況～

先月は、急性上気道炎、インフルエンザA型、インフルエンザB型、RSウイルス感染症、溶連菌、感染性胃腸炎、便秘でのご利用がありました。