

子どもの遠視

眼の機能が発育途上の小さい子どものほとんどは遠視の状態です。網膜にピントが合った正しい光が繰り返し届くことにより、網膜の中心部が刺激され視力が発達していくのです。

しかし、強度の遠視の子どもは「弱視」や「斜視」を引き起こすことがあるので注意が必要です。

遠視があるとどうして弱視になるの？

強度の遠視がある子どもは、いつもボヤけた像を見ているので網膜への刺激が足りず、視力が十分に発達しません。

その結果、弱視になってしまうのです。



遠視があるとどうして斜視になるの？

強度の遠視の状態では、遠くから近くに視線を移す際、眼のピントの調節機能が上手く働かず眼を内側へ寄せる筋肉の動きが生じてしまいます。

その結果、斜視になってしまうのです。



早期発見をしてあげましょう

生まれた時から視力が悪い子どもは、それが当たり前になってしまい、自分から異常を訴えることはありません。

子どもに強度の遠視の症状が出ていないか様子をよく観察し、早期発見をしてあげましょう。



こんな症状は要注意

視力が十分でない子どもには、
次のような症状が見られる場合があります。
*常にピントを調節しようと緊張を強いられるため

お絵かきなどの細かい作業が長続きしない。



こんな症状は要注意

視力が十分でない子どもには、
次のような症状が見られる場合があります。
*常にピントを調節しようと緊張を強いられるため

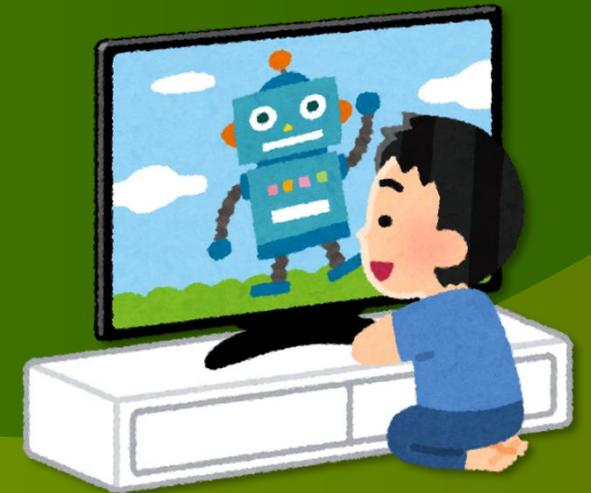
疲れやすく頭痛くなる。



こんな症状は要注意

視力が十分でない子どもには、
次のような症状が見られる場合があります。
*常にピントを調節しようと緊張を強いられるため

テレビを見る様子が不自然。



こんな症状は要注意

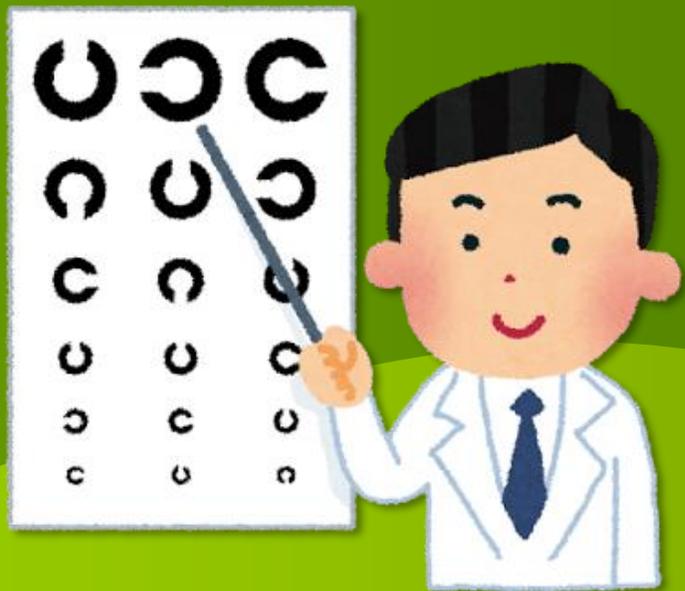
視力が十分でない子どもには、
次のような症状が見られる場合があります。
*常にピントを調節しようと緊張を強いられるため

転びやすい。



こんな症状は要注意

少しでもおかしいと感じたら
眼科医に相談しましょう



3歳児健診を受けましょう

3歳児健診では視力検査を行います。
ご家族が気付かなかった子どもの視力の異常が、
発見されることもありますので必ず受けるように
しましょう。

この時、視力に異常があると診断された場合は、
眼鏡での矯正が必要になります。



子どもに眼鏡はかわいそう？

眼の機能が発育段階の子どもの中に目のピントが合うよう矯正することが大切です。
子どもさんの将来の健全な視力のためには絶対に必要なことです。



「眼鏡は大きくなってから」
では遅いのです。

今月のコラム 胃腸風邪

発熱があり、おなかの調子も良くない状態のことを胃腸風邪と呼びます。



胃腸風邪は胃腸炎の一種で正式名は「感染性胃腸炎」です。厳密には風邪ではないのですが風邪と似ている点が多いので胃腸風邪と呼ばれています。

今月のコラム 胃腸風邪

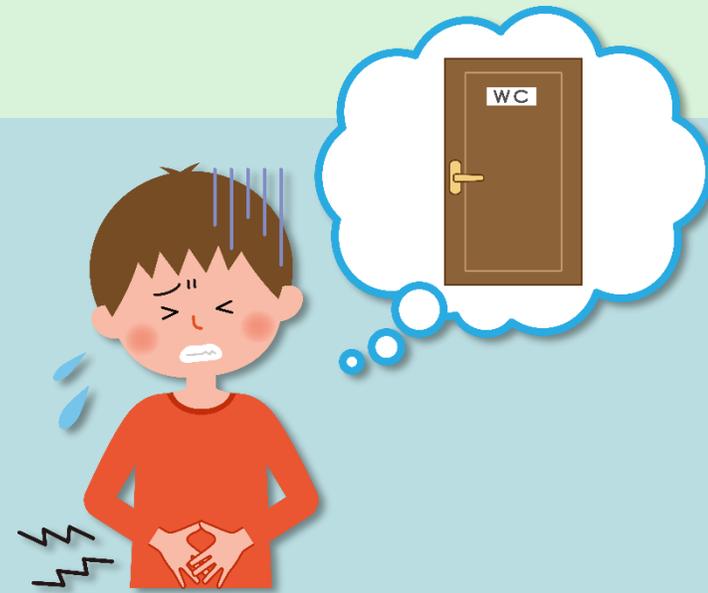
胃腸風邪（感染性胃腸炎）は、体の中に入ったウイルスが腸の粘膜に感染して胃や腸の症状が出ます。発熱や倦怠感が出ますが、鼻水や咳といった症状は出ないことがほとんどです。

代表的なウイルスは、ノロウイルス、ロタウイルス、アデノウイルス、サルモネラ菌などです。

今月のコラム 胃腸風邪

胃腸風邪の原因となったウイルスが何であれ
治療法は同じなのでウイルスを特定する意味は
ありません。

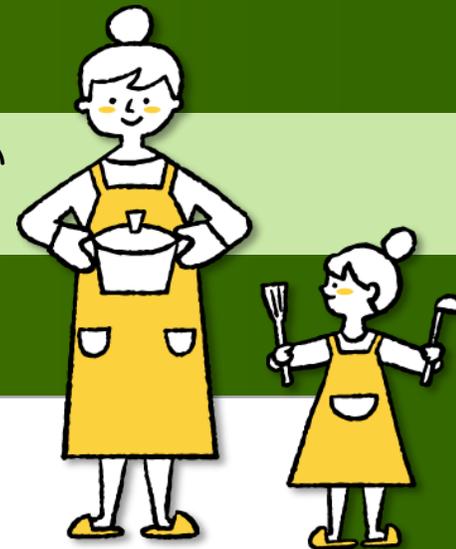
治療法は脱水に十分に注意しながら
こまめな水分補給をする、安静、
整腸剤内服などの対症療法となります。



— 今月のレシピ —

— 新玉ねぎの漬け —

新玉ねぎはこの時期にしか
食べられません



材料

新玉ねぎ・・・・・・・・・・中3個

ごま油・・・・・・・・・・大さじ1

(A) 醤油・・・・・・・・・・大さじ3

(A) オイスターソース
・・・・・・・・・・大さじ1

(A) 酢、ごま油・・・・各大さじ1

(A) 生姜、ニンニク・・・・各小さじ1

(A) 砂糖・・・・・・・・・・大さじ2

(A) 白ごま・・・・・・・・・・大さじ2

(A) 鶏がらスープの素
・・・・・・・・・・小さじ1

(A) 水・・・・・・・・・・大さじ3

🍡 作り方

そのまま食べても美味しいし、ご飯にのせて食べても美味しいですよ

1. 新玉ねぎは皮をむいて半分に切り、3～4等分のくし切りにする。この時、根の部分を切るのを少しにして繋がっている状態にすると次の工程が楽です（写真参考）



2. ボウルに（A）を全て加えて漬けダレをつくる。

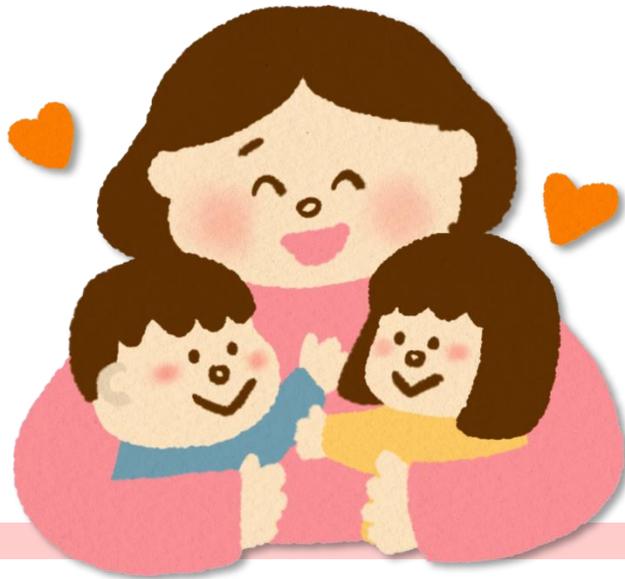
3. フライパンにごま油を加えて中火で熱する、両面焦げ目がつくまでよく焼き、焼けたらバットに並べていく。

4. 玉ねぎが熱いうちに漬けダレを回しかけて15分ほど置いてできあがり

通年出回っている茶色い皮の玉ねぎは、春に収穫した玉ねぎの表皮を乾燥させて保存性を高めたものです。新玉ねぎは、収穫後に乾燥させずにすぐ出荷されます。1年のうち国産の新玉ねぎが食べられるのは3月～5月頃だけです。新玉ねぎは甘みが強いのが特徴で生サラダにも向いています。火を通すとさらに甘みが増しておいしくいただけます。

母の日

2024年の母の日は5月12日（日）でした。
母の日は毎年5月の第2日曜日と決まっています。



母の日

母の日の始まりは？

アメリカのアンナ・ジャービスという女性が亡くなった母親のために追悼の意味を込めて、白いカーネーションを配ったことがきっかけだとされています。



母の日

日本では・・・？

日本では、森永製菓が『森永母の日大会』で母をたたえる歌を募集したことがきっかけで母の日が広まっていきました。

ありがたう
お母さん!

森永のグキヤラメル

母を讃へ 讃を歌へ

懸賞募集!

母を讃へ母に感謝し母を愛り母を憶ひ
内容をもつた母を讃へる歌一首にてりる募集
します。左の規定によつて當つて御座下さい

規 定

・作品は四行以内の七五調五拍子にて
・五文字以内の一人称又は二人称にて
・ア行イ行エ行オ行カ行キ行ク行ケ行
・コ行サ行シ行ス行セ行タ行チ行ツ行テ
・ト行ナ行ニ行フ行ヘ行マ行ミ行ム行
・ヤ行リ行ロ行ハ行ヒ行フ行ベ行ペ行
・ワ行エ行オ行カ行キ行ク行ケ行コ行
・サ行シ行ス行セ行タ行チ行ツ行テ
・ト行ナ行ニ行フ行ヘ行マ行ミ行ム行
・ヤ行リ行ロ行ハ行ヒ行フ行ベ行ペ行
・ワ行エ行オ行カ行キ行ク行ケ行コ行

賞 品

一等賞 賞品 一名
二等賞 賞品 二名
三等賞 賞品 三名
四等賞 賞品 四名
五等賞 賞品 五名

審 査 員

山田 幸三郎
西條 六子
西條 八子

森永製菓株式会社

母の日

母の日のプレゼント選びのポイント

(来年の参考に…)

フラワーギフトは赤いカーネーションが定番ですが、バラや胡蝶蘭なども母の日の贈り物に人気のある花としてよく選ばれています。

グルメギフトや調理アイテムもお勧めです。

