



洞爺湖町子育て支援センター ☎・fax 76-2008

メールアドレス Kosodate.center@town.toyako.hokkaido.jp

令和3年1月30日

保育所のお友だちと一緒に待望の雪遊びを楽しめると思いきや暖かくなったり雨が降って融けたりりの1月でした。子ども達はガッカリでしたが雪が積もることを願い、そり遊び、尻滑り、雪だるまや雪玉づくり等をこれからも楽しんでいきたいと思っておりますので外遊びの用意をお願いします。

今年度も残すところ後2ヶ月になりました。お母さんと離れられずいたお友だちもひとり遊びからお友だちを求めようになり、一緒におまごと遊びや玩具の貸し借りをする姿を目にすると一人ひとりの成長を感じます。これからも子ども同士のつながりを強めていける遊びや伝承遊びを続けていきたいと思っております。



「本町保育所開放」にて

1・2歳児の保育所の子ども達が楽しそうに鬼のお面を作っていたので一緒に作らせてもらいました。でんぷんのりも上手にのばして目や口、角など貼り、個性豊かなお面ができました。



「入江保育所開放」にて

目をパッチリと開けて保育所の子ども達を興味津々で見っていました。

初めて、遊びに来てくれました。ホール遊びが大好きなようで転がしたり、投げたりと思う存分遊んでいました。



「親子ふれあい遊び」

★豆まきグッツ作り

年齢に合わせて鬼がゆれるおもちゃと豆をいれる器を作りました。鬼退治をする準備ができ、豆まきが楽しみです。



「2月の予定カレンダー」

日	月	火	水	木	金	土
	1 開設	2 開設	3 本町保育所開放 (ミニ講習・誕生会)	4 開設	5 本町保育所開放	6
7	8 開設	9 開設	10 入江保育所開放	11 休み	12 本町保育所開放	13
14	15 開設	16 開設	17 開設	18 開設	19 親子ふれあい遊び	20
21/28	22 開設	23 休み	24 開設	25 開設	26 本町保育所開放	27

「親子ふれあい遊び」

★おひなさま作り

*どんなおひなさまやおだりさまができるかな？

日 時：2月19日(金) 10:00~11:30

場 所：本町保育所

持ち物：タオル、水分補給物(水か麦茶)、着替え

ジャンパー、靴、手袋、帽子

予約制なので申込みが必要です。

申込み締切日2月16日(火)まで

参加組数 3組まで

*3密をさげ、小数で行いたいと思いますので参加組数を3組

までと限定させていただきます。ご了承ください

*電話での申込みも大丈夫です。



簡単で保育所の子ども達に人気があるお芋の料理を紹介します。

「食」は子どもの身体を作り、生きる楽しさを感じるもの。
一人一人の生活の流れや発達を丁寧に見ながら、食に子どもを合わせるのではなく、子どもの「食べたいという意思や意欲」に食を合わせていくことが大切です。

＜生後7ヶ月～8ヶ月＞

舌で潰せる硬さの物を食べる時期



子どもの様子を確認しながら

言葉は、まだ出ない時期ですが、表情を見れば、「食べたい」のか、「食べたくないなあ」と思っているのか、わかります。美味しそうなる表情が見られた時に「美味しいね」と言葉をそえ、共感していくことで食が楽しいという気持ちが生まれます。

＜生後9ヶ月～11ヶ月＞

歯茎で潰せる硬さの物を食べる時期



子どもの様子を見ながら

この時期になると子どもによっては「手づかみ食べ」が始まりますが子ども自身が手を出し、手づかみで食べるという行動ができれば援助するとよいでしょう。手に何かが付くのを嫌がる敏感な子もいるので無理強いをしないことが大切です。最近では上手にかめない子も増えてきていますが乳歯の生え方など様子を見ながら慌てずに進めましょう。

＜1歳～＞

・歯茎で噛める硬さの物を食べる時期



食べ物を自分で指さして「次はこれを食べたい」という気持ちを伝えるようになります。子ども自身が自分で食べたい物を食べたい量だけ食べることを基本にして援助していきましょう。食べたくないという場合は、なぜ食べたくないのか観察し、食材の大きさや食感が食べにくい、見ただけが嫌い、眠たいなど様々です。調理法を工夫するなど柔軟に対応しましょう。

＜2歳～＞

・自分の意思がさらにしっかりする時期



自分のペースで食べることの充実感や楽しさを知っていきます。子どもの食べる量や食べ方などを確認することで子どもの気持ちや体調なども気づくことができるでしょう。



「さつまいもサラダ」

＜材料＞

- (子ども4人分 大人2～3人分)
- さつまいも・・・中 1/2本(140g)
- きゅうり・・・1/2本(40g)
- ハム・・・3枚
- 塩・・・少々
- マヨネーズ・・・大さじ1・1/2

＜作り方＞

1. さつまいもを1.5cmの角切りにしてゆでる。(レンジ可)
2. きゅうりを輪切りにして塩もみし、水洗いして水気を切る。
3. ハムを細切りにする。
4. 1～3をマヨネーズと塩であえる。

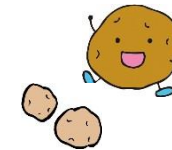


「じゃがいもの甘辛煮」

＜材料＞(4人分)

- じゃがいも・・・2個(正味 200g)
- しょうゆ・・・大さじ1弱
- 砂糖・・・大さじ1強
- みりん・・・大さじ2/3
- 油・・・大さじ1

A



＜作り方＞

1. じゃがいもは皮をむき、食べやすい大きさに切る。
2. 鍋に油を熱してじゃがいもを炒め、ひたひたの水とAを入れて、じゃがいもが柔らかくなるまで煮る。
3. 少し煮崩れてきたら、木べらでじゃがいもを崩さないように全体的に煮汁がからまるように混ぜる。