

7月号

コアラ通信

2019年6月発行
じきょうほいくえん
TEL: 67-0291
HP: jikyo.ed.jp



子どもたちが汗いっばいかきながら走り回る暑い季節となりました！
子育ては本当に体力勝負！大人も子どもも水分補給や休憩を取るように気をつけながら、
早寝早起き、規則正しい生活で夏を乗り切るからだづくりを心がけましょうね。

7月の子育てサロン「コアラの親子」の予定

場所：じきょうほいくえん 1F すみれのお部屋・おゆうぎ室・園庭
時間：10時～11時30分

手作りおもちゃをつくりましょう♪

7月2日（火）10:00～11:30

身近な廃材などを使って、おもちゃを作ります。
お子さんと一緒に楽しみながら作ってみましょう！

*準備のため、事前にお電話などご予約ください。

★しんぶんしてあそぼう★

7月17日（水）10:00～11:30

新聞紙や広告をびりびり、折ったり巻いたり。
ぐちゃぐちゃ丸めてボールあそびや、
帽子を作ったり、いろんな遊びを
楽しみましょう～！



7月生まれのお誕生会 & 手作りおやつの試食会！

7月25日（木）10:00～11:30

7月生まれのお友だちのお誕生会をしましょう。
管理栄養士まゆこ先生の手作りおやつを食べて
おしゃべりしましょう♪

*準備のため、事前にお電話などご予約ください。



どうぶつ
のふしぎ

かたつむり のひみつ

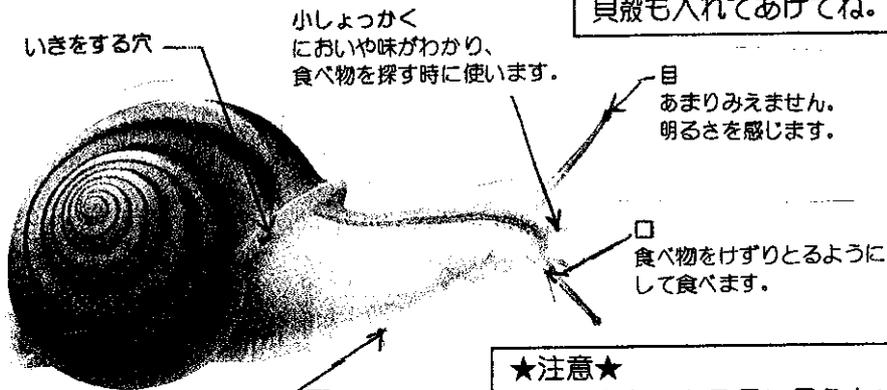
♪でんでんむしむし かたつむり おまえのあたまはどこにある
つのだせ やりだせ あたまだせ♪

雨の日や雨上がりのしめった日、はっぱの上や、石がき、塀などにくっついてはいるかたつむり！
目やしょっかくを伸ばしたり、縮めたり。殻からでてきたり、隠れたり。
観察してみると、とってもおもしろいですよ。

<かたつむりのひみつ>

- ・貝のなかまの中で陸にすむ巻き貝。
- ・でんでんむし、まいまい、とも呼ばれる。
- ・食べたえさの色のうんこをする。

きゅうり、きゃべつ、さつまいも、
りんごなどを食べるよ。
うんこの色を観察してみよう。
からの元となる、たまごのカラや、
貝殻も入れてあげてね。



から
からだを守っています。
割れるとすぐになおします。

あし
ものにすいつかせて
進みます。

小しょっかく
においや味がわかり、
食べ物を探す時に使います。

目
あまりみえませんが、
明るさを感じます。

□
食べ物をけずり取るように
して食べます。

★注意★
病気のもとになる目に見えない虫
がいることがあるので、さわった
ら手を洗いましょう。

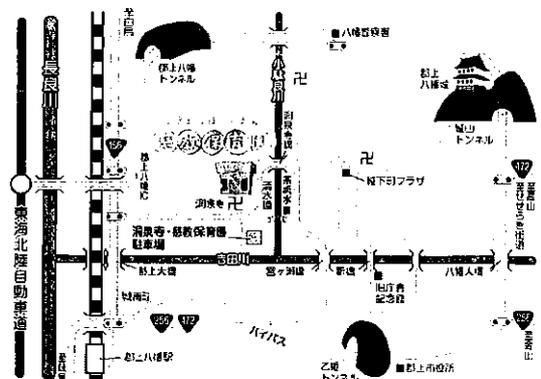
🐣 駐車場について

保育園下の駐車スペースは、バス及び緊急時車両
用スペースとなっております。お車でおいでの
際は、洞泉寺・じきょうほいくえん駐車場をご利
用ください。

🐣 おたよりについて

最近八幡へ引っ越してみえた方、住所が変わられ
た方など、おたよりが届いてない方がみえまし
たらお送りしますのでご連絡ください。またおたよ
りが不要な方もご連絡ください。

🐣 ほいくえんの地図



八幡町尾崎町 67-0291



ホームページもみてね！ www.jikyo.ed.jp

サロンの予定やお知らせを掲載しています。

ブログ「じきょう日誌」もあるのでみてくださね。「じきょうほいくえん」で検索！



6月のサロンのようす



新しいお友達も増えて、にぎやかなサロンです！

毎回、季節の歌や手遊びなどを楽しみますが、リトミックあそびの会では、歌に合わせてからだを動かしたり、リズムあそびをしたり、絵本の歌を歌ったりと、いっぱい音楽あそびをしました。音や歌に合わせて、からだを揺らしたり、手や足をバタバタ、ジャンプしたり、にこっと楽しそうな反応にこちらも嬉しくなりました。

父の日のプレゼント作りでは、ワイシャツの形のフォトフレームを作りました。

お母さんたちのアレンジで、個性あふれる作品になりました。

お父さん、喜んでくれたかな？

おやつは、かたつむりホットケーキ！でんでんむしのお歌を歌って、みんなで食べました。簡単でかわいいおやつです。



サロンはいつからでも参加できますので、気軽に遊びにきてくださいね！



6月サロンのおやつレシピ

薄めにしっとり焼いたホットケーキで、バナナをくるっと、
かわいいかたつむりに変身です。

* ホットケーキをアレンジ！

Homemade Sweets Recipe

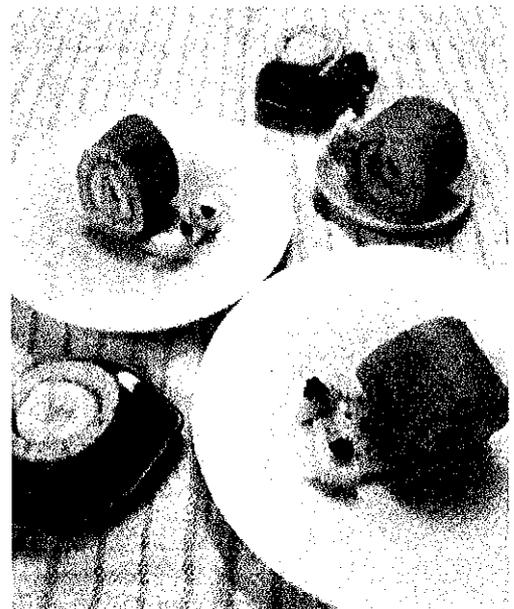
でんでんむしロール

2019.6.26

●材料（4枚分・1枚でかたつむり2つとロール2つできます）

ホットケーキミックス	1袋（200g）
牛乳	200ml
卵	1個
ヨーグルト	大さじ2
バナナ	4本
ジャム	適宜
レーズン(飾り用)	8個
サラダ油	適宜

入れると
しっとりします！



●作り方

- ①卵、牛乳、ヨーグルトを泡立て器で混ぜ、ホットケーキミックスも入れてよく混ぜる。
- ②フライパンに油をひいて、ホットケーキよりも薄め、大きめに焼く。
- ③ジャムを塗ってからバナナをのせてくるくると巻き、ラップでくるんで形を落ち着かせる。
端からはみだしたバナナは飾り用に少しとっておく。
- ④4等分に切り、端の2つはピックに刺してできあがり。
真ん中の2つは、かたつむりのように飾り付けてできあがり。

* 飾り方…バナナを輪切りにして1/4に切ったものの上に、半分に切ったレーズンをのせてかたつむりの目にするとうれしくなります♪

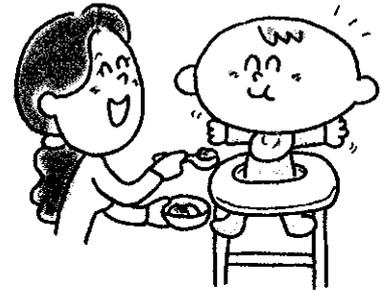


何でもよく食べてたのに・・・好き嫌い？

離乳食の時は何でもよく食べてくれたのに、幼児食（1歳半～）になってきたら急に食べないものが増えてきて・・・というのはよくあること。

1歳すぎの時期は、触覚や味覚も発達して舌ざわりや味を感じ分けることができ始めます。また、食材の見た目も食欲に影響してきます。

今まで食べていたのに、様々な味を敏感に感じるようになり、緑の野菜を見た目で嫌がったり、「酸味」のもの、酢の物やドレッシング類を嫌がったりと、よく食べていたものを突然食べなくなったりします。



苦手なものや見慣れないものは、「子どもが嫌いなもの」と決めつけず、あきらめずに食卓に並べ、子どものお皿にひと口だけのせてみましょう。大人がおいしそうに食べていると興味を持ちます。また、食感や見た目、味の工夫で食べられることも多いので、メニューを工夫してみましょう。



<嫌いな食材を食べやすくする工夫>

・食感を変える！

シャキッと固めに炒める。

(葉物野菜は、子どもの歯では噛み切りにくいので、シャキッとしていた方が食べやすい場合があります。) やわらかく煮て、とろみをつける。



・見た目を変える！

餃子、オムライス、チャーハンなどでごまかす。型で抜く、一口サイズにする、ピックに刺して見た目をかわいく。

・味を変える！

ごま、おかか、マヨネーズ、ケチャップ、カレーなどを少量アクセントに使って、好みの味に。

とはいえ、好き嫌いがある、ということは、好きなもの、嫌いなもの、の区別がつくようになった！そして、それを伝えられるようになった！という大きな成長のあらわれ。自己主張ができるようになった大きな進歩を喜びましょう！

小さいころ食べられないものが、ずっと大人になるまで食べられない、ということは稀です。長い目を見て、多少の好き嫌いは大目にも見て。嫌いなものを食べる、ということは、嫌なものを体に取り込むというとてもハードルの高い行為です。無理強いせず、子どもの気持ちが「食べてみよう」という気持ちになるまで、気長に待つことも大事かもしれません。そして、もしも食べられたら、思い切りほめてあげましょう！

