



子育て通信

かなりや

発行 第304号 2021. 2. 1.

時津町子育て支援センター『こぼとの家』

長崎県西彼杵郡時津町西時津郷 1000-10

支援センター TEL095-882-7455

保育園 TEL095-882-4559

FAX095-882-4910

ホームページ

<http://www.togitsukobato.jp>

「はじめまして…」



『BELIEVE』

時津こぼと保育園

園長 嘉村 望

たとえば君が 傷ついて
くじけそうに なった時は
かならずぼくが そばにいて
ささえてあげるよ その肩を

もしも誰かが 君のそばで
泣き出しそうに なった時は
だまって腕を とりながら
いっしょに歩いて くれるよね

世界中の 希望のせて
この地球は まわってる
いま未来の 扉を開けるとき
悲しみや 苦しみが
いつの日か 喜びに変わるだろう
アイ ビリーブ イン フューチャー
信じてる

世界中の やさしきで
この地球を つつみたい
いま素直な 気持ちになれるなら
憧れや 愛しさが
大空に はじけて耀(ひか)るだろう
アイ ビリーブ イン フューチャー
信じてる
いま未来の 扉を開けるとき
アイ ビリーブ イン フューチャー
信じてる

～BELIEVE～

作詞・作曲 杉本竜一

新型コロナウイルス感染者数が全国に広がり、感染者の多い都府県に緊急事態宣言が発令されました。

1月の成人式が各地で中止延期になり時津町においても中止となりました。

毎年、20歳の卒園生に往復ハガキを送り、近況などのメッセージの返信をいただいております。毎年、園に直接ハガキを持って来てくれる子もいます。今年もハガキを持って来てくれた子が成人式がなくなり、寂しいと言った一言から数名の子たちと保護者の方々が遊びに来てくださり嬉しい再会でした。3・4・5歳児の時の担任だった保育士たちと感染予防に気をつけてお迎えしました。

園舎や園庭、卒園記念作品などを見ながら当時のことが走馬灯のように蘇り楽しいひと時となりました。

卒園式の巣立ちの言葉を話した舞台上でコロナ禍の中でも夢と希望を持った成人の主張をひとり一人から述べてもらいました。自分の子どもが生まれたら保育園に預けたいですと言ってくれる子もいてとても嬉しかったです。

立派に成人した姿と主張を聞き、幸せで温かい気持ちと勇気をいただきました。

これからも一人ひとりにエールを贈り、少し離れたところで見守り続けていきたいと思っております。

コロナ禍での子育て



コロナウイルスの感染が中々おさまらず先行き不安な日々を誰もが送っていることと思います。子育て支援センターを利用される保護者もいろんなストレスを感じながら子育てをしています。毎日を必死に頑張っているママたちのつぶやきです

外に行くのも怖いから家の中に閉じこもっていると外の世界から遮断されたようで不安な気持ちになった！

気が付いたら今日一日会話をまともにしていない……。誰かと話をしたい…。



孤独

子どもが家で遊ぶことにも飽きてしまい機嫌が悪い日が続いてどうしたらいいのかわからなくなった…。

仕事の邪魔にならないように子どもを静かにさせることが難しくて……。常に子どもから目を離せられないプレッシャーがあった。

おひるご飯をちゃんと作らないといけないプレッシャー!!!
子どもと自分だけだったら簡単に済ませられるのに…。

夫のテレワーク

掃除機はいつかけたらいいの～!!

夫が家にいてくれることで、何かあったとき自分だけでないという安心感があった。

夫の感染リスクが下がって安心した…。

実家に帰られない

県外にある実家に帰ることができずほっとできる場所がない。

おじいちゃんおばあちゃん健康状態が心配…。

おじいちゃんおばあちゃんに孫を合わせるできない。

ストレスを解消する方法として、SNSを使ったコミュニケーションや家族でのルールを見直すなど様々な方法もあるかと思います。『私だけでない…。』と同じ気持ちのママたちも多いと思います。でも、ちょっと疲れた時、子どもの様子がいつもと違って困った時、いつでも気軽に私たちスタッフを頼ってください。子育て支援センターに来るのがちょっと不安な時は『電話』という強い見方があります。辛いこと困っていることなど語りましょう～。

《時津町子育て支援センターこぼとの家 TEL095-882-7455》

『手作りチキンナゲット！』



手作りチキンナゲットを作ってみませんか？

材料を一つにまとめてこねる作業などは、生地をビニール袋などに入れて、子どもたちにもお手伝いしてもらってもいいですね。

(材料4人分)

鶏ミンチ	200g
塩・こしょう	小さじ1/3
玉ねぎ	40g
サラダ油	小さじ1
木綿豆腐	40g
パン粉	10g
卵	10g
てんぷら粉	50g
水	80cc
サラダ油	適量

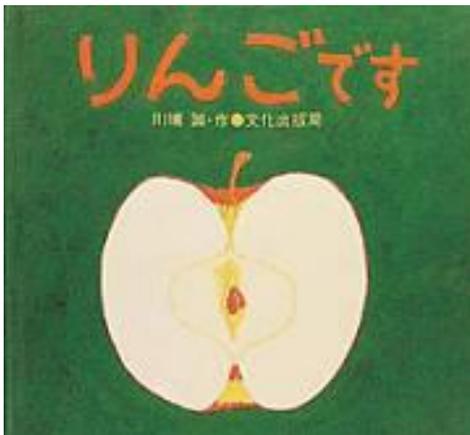
(作り方)

- ① 玉ねぎは皮をむいてみじん切りにしてサラダ油で炒め粗熱を取る。
- ② 卵は割りほぐしておく。
- ③ 豆腐は水切りしておく。
- ④ てんぷら粉と水を合わせて衣をつくっておく。
- ⑤ 鶏ミンチは塩・こしょうでもみほぐし、①、②、③、パン粉を入れてよく混ぜて、小判型に形を整える。
- ⑥ ⑤に④の衣をつけて揚げ油で揚げる。



とってもシンプルなのに、子どもたちが大好きな絵本

「りんごです」



作：川端 誠

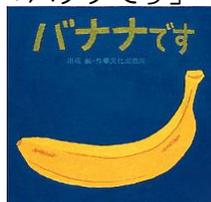
「りんごです。」

たったこれだけの文章が、ページをめくるとにずっと出てきます。でも、絵本はりんごには変わりないですが、芽がでてきたばかりのりんごや、りんごの種だったり、毎回違うりんごが出てきます。

そのシンプルさが子どもたちも大好きです。

(姉妹書)

「バナナです」



「いちごです」

