



子育て通信

かたりや

発行 第338 2024. 1. 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

FAX095-882-4901

ホームページ

<https://www.togitsukobato.jp>

～一緒に遊ぶと楽しいね～



～母親講座「愛着について」～



『萌月（もゆつき）』

元旦

どこかで

あたらしい山がむっくり
起きあがったような…

どこかで

あたらしい川がひとすじ
流れだしたような…

どこかで

あたらしい窓がひらかれ
千羽の鶴が放たれたような…

時津こぼと保育園

園長 嘉村 望

どこかで

あたらしい愛がわたしに向かって
歩きはじめたような…

どこかで

あたらしい歌がうたわれようとして
世界のくちびるから「あ」と洩れかかったような…

～1月の詩～

詩：新川和江

あけましておめでとうございます。

昨年は、ロシアのウクライナ進攻に引き続きイスラエルとガザ地区の戦闘と暗く重苦しい年でした。

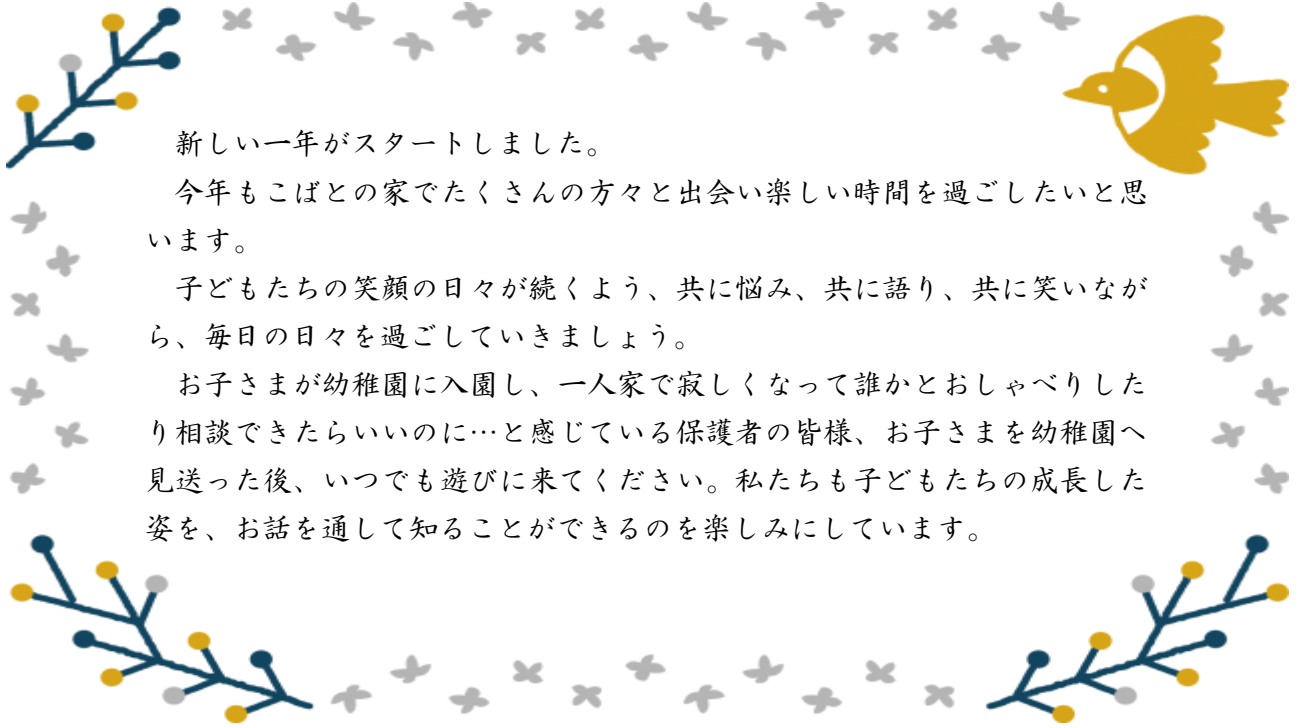
セーブ・ザ・チルドレンでは、SDGS (SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS) 子どもの権威と続く関連しており、17の目標を達成することで、子どもに関連するさまざまな課題を解決することにつながると考えています。特に、今、子どもたちに直面している貧困や飢餓をなくして、質の高い教育をみんなが受けられるようになること、そして、一日も早く戦争を終わらせて、人や国の不平等をなくすことが望まれます。

また、子どもたちが学校へ行けない不登校の子どもたちが増加しております。子どもたちの人権を無視した教育のあり方を見直さなければならないのではないのでしょうか。

子ども達の心のSOSに大人たちは気づきながら何も変わろうとしていないのではないのでしょうか。

これから未来を生きていく子どもたちの心が穏やかに安心安全で過ごすことができるよう、子どもたちの心に寄り添い子どもたちが萌芽していけるよう、大人である私たちが道筋を開けていきたいものですね。

皆様にとって新しい年が平和と健康と幸福で満たされますように…。



新しい一年がスタートしました。
今年もこぼとの家でたくさんの方々と出会い楽しい時間を過ごしたいと思います。

子どもたちの笑顔の日々が続くよう、共に悩み、共に語り、共に笑いながら、毎日の日々を過ごしていきましょう。

お子さまが幼稚園に入園し、一人家で寂しくなって誰かとおしゃべりしたり相談できたらいいのに…と感じている保護者の皆様、お子さまを幼稚園へ見送った後、いつでも遊びに来てください。私たちも子どもたちの成長した姿を、お話を通して知ることができるのを楽しみにしています。

おもちゃであそぼう！

新しいおもちゃが仲間入りしました。「このおもちゃってどうやってあそぶの？」という質問が保護者の方から聞くこともあります。遊び方に正解はありません。子どもたちの発想や発達の違いでも遊び方は様々です。しかし、それぞれのおもちゃには特徴があります。それを知っておくことで子どもたちへの関りも違ってくるかもしれませんね。

パロ (Palle)



誤飲の心配がない大きさの木玉とハンマーを使って遊ぶ知育玩具「パロ」。イタリア・LECCIO(レシオ)社、人気のおもちゃです。

穴の入り口にシリコンゴムのストッパーが付いているので、その上に木玉を置いて叩くと木玉が下に落ちて、コロコロと転がり出てきます。

手先をよく使い遊ぶので、楽しみながら自然と知育効果が得られます。本体入り口にも「赤・青・黄」の色が描かれているので、「同じ色の穴に落とす」といった、物を判別する練習にも効果的です。

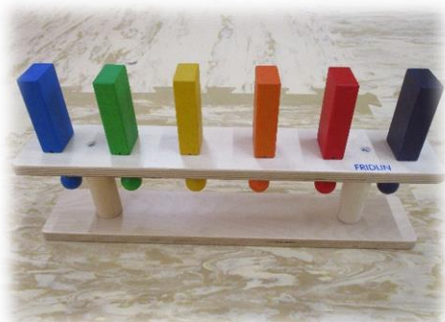
上手に物をつかめるようになったお子さんは、ハンマーで叩いたり、押ししたりして木玉を押し込んで遊びます。

「置いて→叩いて→落とす」といったシンプルな遊びですが、繰り返し遊びが大好きな子どもにも最適な遊びです。

まだハンマーを握れない赤ちゃんも、手で木玉を押し込んで遊んだり、コロコロ転がして楽しく遊べます♪

フリドリン (FRIDLIN)

立てる、並べる、倒すというドミノ倒しの動作を楽しみます。積み木状の板を並べて、端のひとつを倒すとパタパタと全部が倒れます。自分で起こしたアクションで音を立てて崩れるというのは子どもにとって魅力的なことなのでしょうね。



「そ〜と、そ〜と」
全部立てることができたね



カタ！カタ！カタ！
みんな倒れたよ〜！



「Wow！」

時津こばと保育園の園児に大好評！

「鮭のちゃんちゃん焼き」



(材料：大人4人分)

鮭(切り身)	4切れ
塩・こしょう	少々
キャベツ	60g
人参	50g
もやし	40g
しめじ	30g
油	適量
味噌	25g
砂糖	6g
マヨネーズ	6g

(作り方)

- ① 鮭は塩・こしょうで下味をつける。
- ② 人参、キャベツはせん切り、しめじ、もやしは食べやすい長さに切る。
- ③ フライパンに油を熱し、②の野菜を炒める。
- ④ ①の鮭を180℃に温めたオーブンで15～20分ほど焼く。
- ⑤ 鮭に火が通ったら混ぜ合わせたAの調味料を表面に塗る。その上に③の野菜をのせ再度オーブンで5～10分程焼く。

