



# ひまわり



大阪市委託事業  
『つどいの広場』  
保育所・今川学園

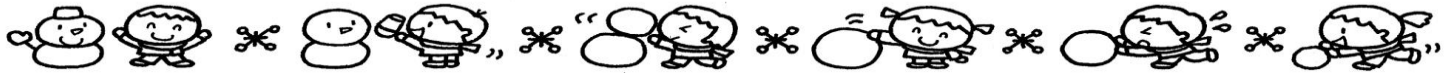
## ☆☆今月のひまわり☆☆

毎日寒い日が続きますが、みなさん体調を崩さず元気にお過ごしでしょうか？冬の中でも一番寒いと言われる「2月」になりましたが、『ひまわり』の子どもたちは靴下を脱ぎ元気いっぱい部屋中を走り回っています。

また大きな子が小さな子におもちゃを“どうぞ”と渡してあげたり、おままごとでお茶を入れてあげたり…とても可愛い姿にほっこり癒されます。またお母さんたちもおしゃべりをしたり、情報交換をしたりと楽しむ姿も見られます。

まだまだ寒い日があると思いますが、『ひまわり』はいつも暖かいです。どんどん遊びに来てくださいね。

春が来るまであと少し…早く暖かくなるといいなあ。



### 手型フレーム作り

すぐに大きくなってしまふ子どもさんの手足。成長は嬉しいけれど、小さくて可愛い手型・足型を記念に残してもらいたいなあという思いから毎月1回手型フレーム作りを行っています。

紙粘土で丸やハート、車や動物など型を作ってもらい、子どもさんの手型や足型を押します。名前や年齢を書き入れたり、綺麗なビーズで飾り付けをし出来上がりです。

後は、『ひまわり』で乾燥させ、ニスを塗り、仕上げさせてもらい、3週間後ぐらいにお渡しします。

手型・足型を押す時は喜んでいたり嫌で泣き出してしまう子、不思議そうにしている子など様々ですが、お母さんは真剣そのもの。時にはおしゃべりを楽しみながら熱心に取り組まれています。みなさんとっても素敵なオリジナル作品が出来上がっています。

手型フレーム作りはお一人1年に一回の参加となっています。成長の記録として誕生日や記念日はもちろん、おじいちゃん・おばあちゃんのプレゼントとしても作ってみてはいかがでしょうか。

### さむ〜い季節の汁物のススメ

温かい汁物は寒い冬にぴったり。消化酵素の働きを促進して消化、吸収を助けてくれる他、のど越しも温かく身体を芯からポカポカにしてくれます。

そこで！！今回は旬の野菜を使った【あったか離乳食】をご紹介します☆

○ツナと白菜のとろとろスープ モグモグ期(7・8ヶ月頃)

＜材 料＞ ツナ(スープ煮田)…小さじ2

白菜…葉先2枚                      だし汁…大さじ2

＜作り方＞ ①ツナは茶こしに入れて熱湯をまわしかけ、すり鉢ですりつぶす。

②白菜は柔らかくゆでて、みじん切りに。

③器に①、②を盛り合わせだし汁を加える

○白菜とささみのとろみシチュー カミカミ期(9～11ヶ月頃)

＜材 料＞ 白菜…葉先1/2枚              ささみ…1/6本

豆乳…大さじ4                      A(片栗粉小1/4 水 小1)

＜作り方＞ ①白菜は細かく切って柔らかくゆで、Aを混ぜる。

②ささみは小さく刻み、耐熱容器に入れて豆乳を加え、

レンジで1分ほど加熱する。①を加えて混ぜさらに

1分ほどレンジ加熱してよく混ぜ、とろみをつける。

良かったら参考にしてくださいね☆

### ◆◆ブックスタート◆◆

生後3ヶ月検診時に渡された「引換券」をお持ち頂くと『ひまわり』で「絵本」をお渡しします。

予約が必要ですが、読み聞かせの時間もありますので、どうぞご利用ください。



ひまわり利用曜日

& 時間のお知らせ

毎週 月～金

AM10:00～PM4:00

