



大阪市委託事業
『つどいの広場』
保育所・今川学園

ひまわり

☆☆今月のひまわり☆☆

師走を迎え、今年もあとわずかになりました。11月前半はお天気も良く暖かい日が多かったですが、半ばからは吹く風も冷たくなり、鼻水がではじめた子どもさんも見られるようになりました。体調管理には十分気を付けてお過ごし下さい。

『ひまわり』では新しく来られたお友達が増え、賑やかな日々です。お母さん同士も親しくなられ、出産時の話や子育ての話がされています。12月はクッキングやクリスマス会のイベントもあります。サンタさんにプレゼントをお願いしましたか？プレゼントが届くといいですね。みなさんに素敵なクリスマスが訪れますように…

来年もみなさんの笑顔に会えることをスタッフ一同楽しみにしています。

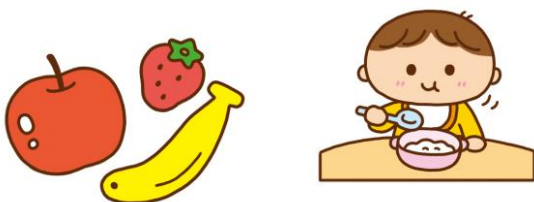


離乳食おいしかったよ

11月8日(木)今川学園保育所で離乳食講座を行いました。

まず栄養士から離乳食についての話があり、初期・中期・後期・完了期それぞれの食べ方や調理携帯について話されていました。試食する離乳食は中期・後期の献立別に用意しており、お母さん方に食器に取り分けてもらいました。子どもさん達もおいしそう匂いに誘われてのぞき込んでいましたよ。スタイをつけイスに座り「いただきま〜す！」みなさん大きな口を開けてモグモグ上手に食べていました。お母さん方も味見をし、栄養士に食事についての悩みを話したり、質問も次々と出てきていました。お母さん同士のおしゃべりも弾み、和やかな雰囲気の中、お友達と楽しいランチになりましたね。

離乳食を進めていく中で、保護者が思うようには進まないこともあります。月齢にあまりこだわらず、子どもさんの食欲や成長、発達の状況に応じてあせらずゆっくり進めて下さいね。食べる事の楽しさも伝わるといいですね。



小麦粉ねんどあそびはいかが？

寒さが増すと外へお出かけする機会も減り、家の中で過ごす時間が長くなりますよね。「家ばかりで飽きて…」「つついテレビやDVDが多くなって…」という話も聞かれます。そんな時に簡単に作れて、とてもわくわくする“小麦粉ねんど遊び”はいかがですか？

〈作り方〉

*小麦粉300gに水100ccぐらいを少しずつ入れ混ぜていきます。(分量は目安です。こだわらず好みの量で好みの固さに作ればOK!ですよ)

*サラダ油を少々入れる(なめらかになります)

*食紅を混ぜると色ねんどにもなってわくわく感が増しますよ

(注意点)

小麦粉ねんどは生ものなのでカビが生える事もあり、長持ちはしません。塩を少々加えるとちょっともちます。冷蔵庫での保管もいいです。(ちょっと固くなるかも…)

エプロンを付けて小麦粉をコネコネして…まるでお料理をしている気分にもなり楽しいひとときになると思います。ぜひ一度試してみてくださいね。

◇◆ブックスタート◆◇

生後3ヶ月検診時に渡された“引換券”をお持ちいただくと

『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