



五位堂保育所だより

新緑の若葉がまぶしい季節になり、園庭のこいのぼりもさわやかな風に乗れ、気持ちよさそうに泳いでいます。保護者の皆様には、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため臨時休園につきましてご理解ご協力いただきましてありがとうございます。家庭で過ごす時間が長くなってきます。これを機にお子様と一緒に手洗いやうがい、咳エチケットなどを積極的にいき、感染症の予防・拡大防止に努めるようにしましょう。また、生活にメリハリをもたせ規則正しい生活やバランスの取れた栄養摂取、適度な温度と湿度の保持など、体調管理を心がけましょう。当保育所の、ホームページで随時手作りおもちゃや遊びの紹介をしております。今後お料理レシピ等も掲載していく予定です。是非、ご覧になってください。この事態が一日でも早く終息することを願い、全職員で皆様の幸せや健康を願っております。

乳幼児期は、心身の発達の基礎が形成されるきわめて重要な時期です。保育所はその大切なこの時期にお子様の育ちを保護者様と連携して支えていきたいと考えています。そこで今年度保育所だよりでは子どもの理解に繋がるよう年齢別の“子どもの発達や援助の仕方”について連載していきたいと思っております。



発達には、常に直線的に発達するのではなく、ある時期ほとんど発達したり、停滞する時期があったりというリズム性があります。何かができるようになるためには、その前にできない状態があり、それを十分に経験することは、次の発達のために必要なことです。

イヤイヤ期
イヤイヤ期に悩まされる事も多いのではないですか？イヤイヤ期は反抗しているわけではありません。自分でやってみようという気持ちが出てくる時期ですが、なかなか思うようにいかない時期でもあります。しかも、言葉で上手に説明できないので、なおイヤイヤが高まり、自分で気持ちのコントロールができなくなります。

こんな時どうする？

発達の過程でこの時期は必ずあります。ことばを添えて「今〇〇をしたかったんだね。」とイヤイヤの理由を一度受け止めてください。しっかり受け止めてもらうと、その後自分で気持ちを切り替えて自分からしたいと言ってくることもあります。また、駄目なことはダメといけなことを具体的に話してあげてください。本人が納得すると見通しがついて気持ちの切り替えに繋がる事もあります。1度で上手にいかないことも多いですが、日ごろからのこうした姿勢の積み重ねが自尊心を育てます。どうしてもおさまらない時は抱っこしてあげてください。



6月から年齢別の子どもの発達や援助について具体的にお伝えしていきたいと思っております。併せて、五位堂保育所のホームページにもお子様の育ちについて載せていきたいと計画しています。



3・4・5 歳児ひまわりホーム



3・4・5 歳児ゆりホーム



3・4・5 歳児ばらホーム

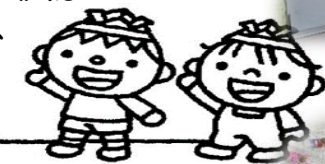
こどもの日

5月5日は、こどもの日です

- ・児童は人として尊ばれる。
- ・児童は社会の一員として重んぜられる。
- ・児童は良い環境のなかで育てられる

【児童憲章より】

子ども達の幸せのために、今私たち大人は何ができるでしょうか子ども達の安全、健やかな成長を願い保育所と家庭が連携をとりあっています。



各クラスでは、一人ずつお渡しするこいのぼりを飾っています

お父さんすごい！お母さんすごい！

普段話さないような色々な話をこの機会にしてみてください。子どもから思わぬ言葉が返ってきたり、物事を子どもなりの受け止め方で表現し微笑ましい言葉が返ってきたりします。コミュニケーションがとれる時間ができた貴重な機会です。この事態を子どもなりに受け止め小さなエネルギーを発してくれることでしょうか。励まされる事もあるかと思えます。又、お父さんすごい！お母さんすごい！と思える場面も家で過ごす中で子どもは改めて発見すると思えます。規則正しい生活の中で家庭のルールを決め充実して過ごしてください。先が見通せない不透明な日が続いていますが、「必ず」の言葉を信じて一日一日をつないでいきましょう。

2 歳児うさぎ組



1 歳児 りす組



0 歳児ひよこ組

給食人気メニューの紹介

ご家族で是非お料理してみてください

豆乳餅（4人分）

材料	
豆乳	200g
片栗粉	32g
砂糖	8g
きなこ	16g
砂糖	16g

- ①鍋に豆乳、片栗粉、砂糖を入れて溶かし、弱火で炊く。
- ②固くなってきたら火を止めて冷ます。
- ③好みの大きさに切った②にきなこ砂糖を合わせたものをまぶす。

ニラと豆腐の肉団子スープ（4人分）

材料		
ニラ（細かく切る）	1/2束	A
豚ミンチ	120g	
卵	L1/2個	
しょうゆ	小2	
パン粉	30g	B
長ネギ（斜めにスライス）	1/2本	
絹ごし豆腐	1/2丁	
コンソメ	小2	
しょうゆ	小1/2	
塩こしょう		

パン粉が多めでふわふわの肉団子になります

きのこや他の野菜を入れて具だくさんのスープにしてもOK

- 作り方
- ①Aをボウルに入れてしっかり練り、肉団子のたねを作る。
 - ②鍋でBの調味料を入れてスープを作り、沸騰したところで、少しずつ肉団子を丸めながら入れていく
 - ③長ネギと豆腐を入れて、あじを整えたらできあがり。

きちんと丸めなくてもOK

