

令和5年度

育ての心



No. 240

先月の「いのちかがやく子ども美術展」では、ご協力くださり誠にありがとうございました。お陰様で、全職員が参加して子どもを主体とする保育について充実した内容の研修をする事ができました。

保護者の皆様も家族揃って来てくださり、「子どもたちが自然の中で遊び、豊かに表現している作品に感動した」と感想を聞かせてくださり、大変有難いでした。

又、県外参加園の職員の方が、遠路遥々視察研修に来てくださり、恵まれた里山の環境で、のびのびと遊ぶ子どもたちや自然体で寄り添っている保育者にも感動していました。来年2月の「いのちかがやく子ども美術展」での子どもたちの成長を楽しみにしてください。

12月	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6 総合避難訓練	7	8	9 午前保育
10	11	12 おはなし わらべうた	13	14 ぞう組プール	15 保護者役員会議 17時30分	16
17	18	19	20 交通教室	21	22 わくわくクリスマス会	23
24	25	26	27	28 仕事納め	29 冬休み→	30
31						

2月開催 ベっぷ里山こども園
「いのちかがやく子ども美術展」

2/1(木)~3(土)くま・ぞう組(4・5歳児)
2/8(木)~10(土)りす・うさぎ組(2・3歳児)
2/15(木)~17(土)らっこ・ひよこ(0・1歳児)

一年間の育ちを、年齢別に展示します。
保護者の皆様と担任が子どもの成長を語り合い喜び合う機会です。ご家族で参加のご協力をよろしくお願いします。

【午前保育の予定】
1月20日(土)
2月24日(土)
3月9日(土)

♪探しています!
ひよこ組くつ下
(キリンの黄色)
名前も記入します!

年末年始 園の休園日
12/29(金)~1/3(水)
1/4日(木)より平常保育です。

◎ 保護者の皆様へ ◎
※集団での感染を防ぐために、登園のめやすについてご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

☆南薩地域感染症危機管理情報ネットワークより
★インフルエンザやコロナの登園のめやす
(発症した後、5日を経過し、かつ解熱した後3日経過していること)

★咽頭結膜熱(アデノウイルス)の登園のめやす
(発熱、充血などの主な症状が消失した後2日経過していること)

◎ご家族で、感染症(インフルエンザ等)が発症したら、必ず担任までお知らせください。

◎寒くなりましたので高熱が出た場合は、熱が下がっても一日はご家庭で過ごしていただければ有難いです。

社会福祉法人 別府福祉会
幼保連携型認定 ベっぷ里山こども園 Tel0993762003
beppu-hoiku@po5.synapse.ne.jp FAX0993729901

12月生まれ おたんじょうび おめでとう！



宮園 莉音花ちゃん 6歳
(みやぞのりおな)
平成29年12月1日生



若松 恵那ちゃん 6歳
(わかまつえな)
平成29年12月6日生



内 太志くん 3歳
(うちたいし)
令和2年12月15日生



深川 琴葉ちゃん 1歳
(ふかがわことは)
令和4年12月10日生



豊留 大獅くん 1歳
(とよとめたいし)
令和4年12月14日生

【12月から入園の2名のお友達です】



12月生まれのお友達です！今月は5名のお友達がお誕生日を迎えます。



12がっらぐみ はいくだよ

R5.12.1

茅野 洋子

＜環境の変化＞

ひよぐみの部屋で過ごすようになった1ヶ月を振り返ると、子どもたちの成長を感じさせてくれる出来事が多くありました。自分の力で食べる楽しさを味わい、また、ロッカーの場所も覚えて、タオルを片付けることもできるようになっています。

「いつまでも赤ちゃんでいなのよ!」と、言っているような自信に満ちあふれる表情を感じることでした。



『お山の神様
はいらせて
ください』



＜里山の中では...＞

里山の中は凸凹だらけです。足腰の発達を奨励できる、絶好の場所です。お枝を思い切り振り回すこともできる広い空間の中で、自然と対話しています。

里山に入る時の儀式を異年齢クラスより学んでいます。よく見て獲得しています。



暖かい日は水に所われています。水に向かうことで、情緒の安定にも繋がっています。

★2人の新しいお友だちが仲間入ります★
・12月10日～入園は 深川 琴葉 R4.12.10生
・12月14日～入園は 豊留 大獅 R4.12.14生
★ようようお願ひします★



倒木にのぼる



置かれている石を地面に転がす



掴んだ砂をまき散らす



木の上にゆくべと砂を落とす



竹筒の中をのぞく



竹筒の中に土を入れる



木の皮で跡をつける



土の塊を板に貼りつける



手型をとる



コスモスの花を摘み



鏡の前に立ち、身なりを整えるきっかけになっています。(髪を結んでもらいます)



＜積み重ねるあそび＞ 外と部屋はつながっています



集められた枯葉を木でトントン音を立てながらつついていました。



空の青色がとってもきれいでした。コスモスの花も満開です。

わあー
(もが
重なる)



ひなごみ
ほいだよ！
R.5.12.1 新年度お月
12月

今年を残り1月となりました。
10|日がとて早し。自然の中で



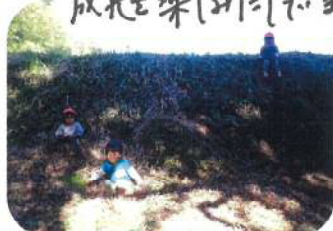
からぶたに おおわりやう
おおわりやう
いあせ
あんまりのグリン
ニケチャセ



生活していくうちに感じる気持ちや育ち。友達との
関係も深まりはじめた。子どもたちの姿を見て、成長を
感じるに過ぎない。そばで見守るに過ぎない。保護者の方
へも感謝の思いがいっぱい。今後とも子どもたちの
成長を楽しみにしています。



里山という雄大な
自然に国土地の



青さ。太陽の温かさはにどちと和み
土。自然に関わることで感動を
呼び起すこともできる



わー花火!!
飛ぶ火!!

12月10日。寒。時期でも身体を十分に動かす。元気は過河
友達や保育者と見合い遊びを行。共に遊ぶ楽しさを感じる



松ぼりこに
花の笑みをつめる
とて集中している



レゴの上に松ぼりこをのせる

砂利と土をスの
花びり混ぜる



地面に線を描く

木 形。大木と
多種多様で。
創造的な造形へと
展開



乗る
全身を使い
バランスを
とる



造る
大木と板を
使い、陣を
つくる



木と土
板に土を塗る



並べた造る 板を並べて
家づくり



積木
棒状の木を
積み重ねて
家を造る



並べる 積み重ねて 木
組み立てる

共に遊ぶ

1人の遊びから
2人、3人、4人
と友達を呼び
大団円へ



12月うさぎ組保育だより

R5.12.1
真茅先生

今年も残りひと月となりました。寒暖差が激しい冬と
なりそうですが、健康に留意し元気に楽しく過ごしています。
毎日を過ごす中で自分のことが自分でできる喜びや自信の
積み重ねが習慣になり、一人ひとりが力をつけ友達との
遊びで一緒に楽しむ達成感を感じる場面が増えて
きました。その中で様々な自分の葛藤は成長のチャンス!!
園・家庭で思いを受け止め前向きに励みましょー!

12月わみ 自分でできることを行い生活習慣を身につける
行事や年始年末の生活に興味・関心をもつ
わらべうた おもやのもろつき いんぎょのもろつき
(手合わせ遊び) 1つについて 2つについて 手につき足につき いや(まんまん)



(木柵を電車に見立て走り回り線路の
高低差をつけた!!...長い線路の完成)



(板いりものを
草花を飾り...
木のお店屋さんを
つくる。(いらいやいせ〜))



(もっと高い木を立てるためには? 友達からの知恵を
もらい石や木で補強。『立つこ〜!!』)



(つくった家で食べる給食は
おいしきも格別〜々)

(それをつくった家がうさぎ... (仲間と給食を/食べる!))



(うさぎ組さんみんなの家をつくりたい!!と力を合わせる)
(家の外には石を積み木でつくる『お家』)



くまの(2月) (ほいくだより)

2023
12-1
梅津緑

日中と朝夕の寒暖差にも負けず「毎日元氣いっ(お)の子ども達。

「朝何食べてきた〜?」が里山に行くまでのお決まりの会話で、朝食をたくさん食べたことで、元気に楽しくすごせています。11月はお出掛けもありましたが、遊びの中にも変化が見られ、一つの遊びを数日かけ継続し楽しんでおり、一つのものを造る中、何度壊れても諦めず、友達同士、励まし合ったり、意見を出し合い工夫する姿に子ども同士での成長を感じた1ヵ月でした。

(2月の保育目標) ★寒さに負けず、元気に戸外での遊びを楽しむ。

★自律に向け、励まされながら自分の事は自分で行う。



焼き芋パーティー



あらべうた
おもせのもちつき
いんきのもちつき
いとういて (ことついでにき あしにつきい)



11月とは思えないほどポカポカ陽気で、お出掛けも2回でき、秋のいじり度もたっぷり感じることができました。



お出掛け
楽しんで
きまひん



なげだといんない



重たい植物

「えのぐの花!!」
「こすま色がつくー」

「コスモスも色が出てくる!!」
「板にゼーンぶ塗ろう」

「茶色のカマキリと緑のカマキリ、どっちが強い?」



炭も遊びの1つ



① 木の高さに合わせ丸太を積み、板を渡す。 ② 支えが倒れないよう、大きな石を選び支える。 ③ 「屋根をつけよう」 上に板をのせていく。

☆完成☆

12月どう組保育だより

R.5.12.1 不登校の子

11月は、18日の休園のご協力ありがとうございました。
また、子ども美術展へもたくさんの方が足を運んで頂き、感謝しています。見に行き、子ども達も刺激を受け、創造する意欲につながっているように感じます。今後も子ども達が主体的に遊び豊かな創造性を育んでいるよう環境も整えていきたいと思います。

11月25日 みかんがり体験

お忙しい中、参加ありがとうございました。天気に恵まれ、みかん狩りや、公園での散歩、お弁当



親子のじかん

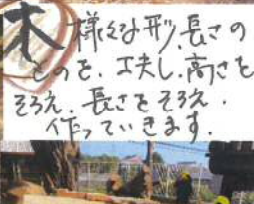


空をうらやまむ。歩くとき、色々な物と目にし、手にし、車を通る時とは、まるで違う景色のようだった。約40分ほど到着。楽しい散歩でした。



家の変化

①② → ④ 柱を作り広げる。④ 壁を作り頑丈に。⑥ 中が暗いのを解消させる。⑦ 平屋の土間を大きな家にする。⑧



木 様々平ら、長さの違う、太さ、高さも色々。長さも色々、作っていきます。

「板が足りないから、わらを屋根をつくらう!!」
無から工夫する。知恵をいばる!!

わらで満足!!

道びと発見 → 掘り → 深め → 直と共に大穴掘り → ガーランドへ挑戦!!



石 同じ素材、でもあそび方は様々。金づも達が主役に出る。



室内のあそび

繋ぎ合わせる



給食だより

令和5年度 12月号

給食担当 内 めぐみ



朝晩は冷え込みますが日中は暖かく、以上児さんは園庭でも里山でも黙々と木材でおうちを作って楽しんでいるようです。そんな中で、作ったおうちで給食やおやつを食べたことが増えていて、お外で食べるとやっぱり気持ちも上がって、食欲もアップしますよね！

子どもたちも本当に嬉しそうで、モリモリ食べてくれると給食室も嬉しいです。

12月は♪楽しい楽しいクリスマス♪に、なんとあつという間の年末がやってきます！お正月は美味しいご馳走がいっぱいだと思いますが、体調を崩されないように気をつけながら楽しく過ごしてください。



今月の給食による

行事予定

12/25(月)

❀季節の献立❀

ブロッコリーとじゃがいもはおかかと醤油で和えたのですが、野菜が苦手な子も「おかか和えなら、どんな野菜でも食べられる気がする！」とパクパク食べてくれました♪

♪給食室で初挑戦のおやつたち♪

先月の献立で、3時のおやつに「あったか茶碗蒸し」と「かりんとう饅頭」が登場しました。茶碗蒸しは、子どもたちも大好き、ほんわか温かくてよく食べてくれました。卵とだし汁は1:3の割合で、つるとなめらか「これ、お寿司屋さんで食べたことある〜」「あったかくていい感じ」と好評でした。

かりんとう饅頭も、あんを小豆から煮て、「やっぱりこし餡かな」とフードプロセッサーにかけ、黒蜜の生地で包みました。これもまた、皮はカリッとおいしかったです。普段子どもたちは、おまんじゅうを食べる機会ってありますか？

来月は、鹿児島島の郷土菓子「げたんは」に挑戦したいと思います。

冬場の給食は、身体を温めてくれる根菜も盛りだくさんで使用していけたらいいなと考えています。

食事を整えて、元気に過ごしましょう！



こども園の●鶏ひき肉と豆腐のハンバーグ●ご紹介

豆腐ハンバーグ (材料)

(調味料)

(作り方)

木綿豆腐…300g (1丁)

えのき …40g

① 豆腐は水抜きし、乾燥大豆は戻して煮しておく。

鶏ひき肉…300g

しいたけ…40g

(煮大豆でも大丈夫です) 大豆は粗みじん。

乾燥大豆…60g

ケチャップ…20g

② 玉ねぎ・人参は、みじん切りにして塩少々炒める。

(煮大豆…100g)

ウスター …10g

③ ボウルに豆腐と鶏ひき肉、大豆、玉ねぎ人参を入れて、醤油と小麦粉も加え、よく混ぜる。

玉ねぎ …300g

さとう …少々

④ オーブンかフライパンでしっかり焼く。

にんじん…100g

片栗粉…適宜

⑤ ソースを作る。小鍋に出汁(水でもOK、その時は粉末洋風だしを少量加える)を200ccにきのこを入れ、沸いてきたら片栗粉以外の調味料を加え、最後に片栗粉でとろみをつける。

濃口醤油…20cc

小麦粉 …40g

⑥ ハンバーグにソースをかけたら完成です！

副菜はブロッコリーと
じゃがいものおかか和え



令和 5 年 12 月 予定献立表

日	曜	昼食	おやつ	赤：血や肉になる	黄：熱や力となる	緑：調子をととのえる
1	金	稗入り玄米 チキンのパン粉焼き スパサラ 味噌汁(里芋) 納豆(えのき)	お菓子	若鶏もも 豆乳 木綿豆腐 かつお油 漬けフレーク 油揚げ 削り節 煮干し 納豆 しらす干し	玄米 ひえ なたね油 パン粉 オリーブ油 マカロニ・スパゲティ 甜菜糖 さといも いりごま しょうゆせんべい	にんにく しょうが にんじん きゅうり たま ねぎ 青ねぎ カットわかめ まこんぶ 焼きの り えのきたけ
2	土	梅おかかごはん 味噌ラーメン 大根と豆苗のサラダ	りんご	かつお節 ぶたもも 蒸しかまぼこ 削り節 煮干し 木綿豆腐 かつお油 漬けフレーク	半つき米 いりごま 中華めん ごま油 甜 菜糖 なたね油	うめ塩漬 たまねぎ にんじん だいずもやし 青ねぎ コーン缶詰粒 きくらげ まこんぶ だ いこん きゅうり トウモロコシ りんご
4	月	雑穀ご飯 魚とレバーの五色揚げ 味噌汁(小松菜) ひじきふりかけ	丸ぼーろ	かつお レバーペースト 大豆 こう やどうふ 煮干し 削り節 しらす干 し 鶏卵	半つき米 五穀 片栗粉 さつまいも なた ね油 甜菜糖 ごま 薄力粉 メープルシ ロップ	たまねぎ にんじん 青ピーマントマトケ チャブ 青ねぎ まこんぶ カットわかめ こま つな ひじき
5	火	はと麦入り玄米 魚のちゃんちゃ ん焼き あおさ汁 納豆(しめじ)	お麩スナック いりこ🍷	さけ 削り節 木綿豆腐 納豆 しらす 干し きな粉	玄米 はとむぎ いりごま 観世ふ 無塩バ ター なたね油 甜菜糖	キャベツ たまねぎ にんじん 青ピーマン え のきたけ あおのり ほうれんそう 青ねぎ ま こんぶ 焼きのり ぶなしめじ
6	水	粟入り玄米 さつまあげ 切干大根の煮 物 味噌汁(もやし) 納豆(小松菜)	お菓子	さつま揚げ 木綿豆腐 若鶏もも こ うやどうふ 煮干し 削り節 納豆 し らす干し	玄米 あわもち さつまいも こんにゃく なたね油 いりごま 甘辛せんべい	たまねぎ えのきたけ 切干しだいこん にん じん さやいんげん 乾しいたけ 青ねぎ まこ んぶ カットわかめ だいずもやし 焼きのり こまつな
7	木	きび入り玄米 腹皮のレモン焼き 三色 なます 味噌汁(かぼちゃ) 納豆(うめ 葱)	りんごケーキ いりこ🍷	かつお こうやどうふ 削り節 煮干し 納豆 しらす干し 豆乳	玄米 もちきび 甜菜糖 ごま いりごま 薄 力粉 なたね油	レモン 大根 人参 きゅうり 玉ねぎ 青ねぎ わかめ ごんぶ 南瓜 焼きのり 長ねぎ 梅干し りんご レーズン
8	金	稗入り玄米 ポークビーンズ 味 噌汁(キャベツ) 納豆(豆苗)	こんにゃく おにぎり	豚バラ 大豆 油揚げ 削り節 煮干し 納豆 しらす干し	玄米 ひえ じゃがいも 甜菜糖 いりごま 半つき米 こんにゃく	たまねぎ にんじん トマトケチャブ にんに く トマトホール缶詰 青ねぎ カットわかめ まこんぶ キャベツ 焼きのり トウモロコシ こまつな
9	土	わかめごはん ごまだれソーメン 和え物(もやし)	午前保育	しらす干し ぶたもも 削り節 油揚 げ	半つき米 いりごま そうめん ごま油 甜 菜糖 ねりごま	カットわかめ まこんぶ 乾しいたけ たまね ぎ にんじん 長ねぎ ゆでさやいんげん だ いずもやし きゅうり
11	月	チキン野菜カレー マカロニサラ ダ 白菜スープ	焼き芋 いりこ🍷	若鶏もも かつお油漬けフレーク 削り節	半つき米 押麦 じゃがいも マカロニ・ スパゲティ さつまいも	たまねぎ にんじん ごぼう ほうれんそう ト マトホール缶詰 きゅうり はくさい 青ねぎ まこんぶ
12	火	粟入り玄米 魚の華風あえ ワン タンスープ 納豆(えのき)	みたらし団子 いりこ🍷	まぐろ 鶏卵 タンパッキー 豆乳 削 り節 納豆 しらす干し 絹ごし豆腐	玄米 あわもち 片栗粉 なたね油 はるさ め 甜菜糖 いりごま 薄力粉 白玉粉 上新 粉	キャベツ にんじん だいずもやし こまつな たまねぎ 青ねぎ コーン缶詰粒 まこんぶ 焼 きのり えのきたけ
13	水	小豆入り玄米 昆布とツナのきんぴら 味噌汁(かぼちゃ) 青菜しらすふりか け	肉まん	あずき かつお油漬けフレーク こ うやどうふ 削り節 煮干し しらす 干し 鶏ひき肉	玄米 ごま油 ごま 強力粉 薄力粉 甜菜糖 なたね油 片栗粉	ほそめこんぶ れんこん にんじん たまねぎ 青ねぎ カットわかめ まこんぶ かぼちゃ こ まつな 乾しいたけ しょうが
14	木	はと麦入り玄米 鮭の生姜焼き れんこ んのサラダ 味噌汁(里芋) 納豆(小松 菜)	お菓子	さけ 木綿豆腐 かつお油漬けフ レーク 油揚げ 削り節 煮干し 納豆 しらす干し	玄米 はとむぎ 片栗粉 甜菜糖 さといも いりごま 甘辛せんべい	しょうが れんこん にんじん 冷凍えだまめ たまねぎ 青ねぎ カットわかめ まこんぶ 焼 きのり こまつな
15	金	全粒パン 豆乳グラタン ポトフ みかん	たくあん おにぎり	豆乳 かつお油漬けフレーク ぶた もも(皮脂無)	食パン じゃがいも 米粉 薄力粉 なたね 油 マカロニ パン粉 オリーブ油 押麦 半 つき米 ごま油 いりごま	たまねぎ にんじん かぼちゃ ぶなしめじ ほ うれんそう はくさい ブロッコリー みかん たくあん漬
16	土	鶏飯 がね	りんご	若鶏ささ身 鶏卵	半つき米 さつまいも ながいも 薄力粉	たまねぎ にんじん ほうれんそう 乾しいた け 青ねぎ かぼちゃ にら りんご
18	月	ビビンバどんぶり ポテトサラダ キャベツのスープ	ヨーグルト	ぶたもも 鶏卵 木綿豆腐 かつお油 漬けフレーク かつお節 ヨーグルト	半つき米 押麦 甜菜糖 ごま油 いりごま じゃがいも なたね油	にんじん だいずもやし ほうれんそう きゅ うり たまねぎ キャベツ 生しいたけ えのき たけ 青ねぎ まこんぶ
19	火	きひ入り玄米 魚の西京焼き お からサラダ 味噌汁(南瓜) 納豆 (菰)	げたんは いりこ🍷	かつお おから かつお油漬けフ レーク こうやどうふ 削り節 煮干 し 納豆 しらす干し 豆乳 鶏卵	玄米 もちきび 甜菜糖 じゃがいも いり ごま 薄力粉 黒砂糖 なたね油	えのきたけ れんこん にんじん きゅうり た まねぎ 青ねぎ カットわかめ まこんぶ かぼ ちゃ 焼きのり 長ねぎ
20	水	稗入り玄米 車麩すき焼き風煮 豚汁 納豆(なまり節)	あったか 茶碗蒸し	木綿豆腐 ぶたもも 削り節 納豆 し らす干し なまり節 鶏卵 若鶏もも	玄米 ひえ 車ふ こんにゃく 甜菜糖 ごま	たまねぎ にんじん ほうれんそう えのきた け 乾しいたけ だいこん なす 青ねぎ まこ んぶ しょうが 焼きのり
21	木	はと麦入り玄米 ししゃもの天ぷら か みかみサラダ 味噌汁(しめじ) 納豆(梅 もやし)	お菓子	ししゃも 生干し かつお油漬けフ レーク こうやどうふ 削り節 煮干 し 納豆 しらす干し	玄米 はとむぎ 天ぷら粉 なたね油 甜菜 糖 ごま油 いりごま しょうゆせんべい	切干しだいこん にんじん きゅうり たまね ぎ 青ねぎ カットわかめ まこんぶ ぶなしめ じ 焼きのり うめ塩漬 だいずもやし
22	金	粟入り玄米 麻婆豆腐 春雨スー プ ひじきふりかけ	玄米おやき いりこ🍷	鶏ひき肉 木綿豆腐 大豆ミート 削 り節 しらす干し	玄米 あわもち 甜菜糖 片栗粉 緑豆 はる さめ ごま 玄米ご飯 薄力粉	玉ねぎ 人参 青ピーマン 椎茸 しめじ 長ねぎ トマトケチャブ えのき 青ねぎ 乾椎茸 昆布 わかめ ひじき キャベツ にら 青のり
23	土	きのこご飯 塩やきそば わかめ スープ	りんご	豚バラ 削り節	半つき米 中華めん なたね油 いりごま	まいたけ えのきたけ たまねぎ にんじん キャベツ アルファルファもやし 青ピーマン 青ねぎ カットわかめ まこんぶ りんご
25	月	✳️季節の献立✳️カレーピラフ 鶏 のからあげ 春雨マヨサラダ も ずくスープ	クリスマス ケーキ🍰	若鶏もも 豆乳 木綿豆腐 かつお油 漬けフレーク 削り節 ホイップク リーム	半つき米 なたね油 薄力粉 片栗粉 はる さめ 甜菜糖 いりごま ごま油	たまねぎ にんじん 青ピーマン コーン缶詰 粒 にんにく しょうが きゅうり 青ねぎ キャ ベツ
26	火	稗入り玄米 おでん風煮 味噌汁 (キャベツ) 納豆(豆苗)	五平餅 いりこ🍷	鶏もも 鶏卵 生揚げ 油揚げ 削り節 煮干し 納豆 しらす干し	玄米 ひえ こんにゃく じゃがいも いり ごま 半つき米 甜菜糖 ねりごま	だいこん にんじん 乾しいたけ まこんぶ た まねぎ 青ねぎ カットわかめ キャベツ 焼き のり トウモロコシ
27	水	きび入り玄米 魚のポテト焼き ほうれ ん草のごまあえ 味噌汁(かぼちゃ) 納 豆(しめじ)	くずもち いりこ🍷	ぶり 木綿豆腐 こうやどうふ 削り 節 煮干し 納豆 しらす干し 豆乳 き な粉	玄米 もちきび じゃがいも 米こうじ 甜 菜糖 なたね油 いりごま くず粉 黒砂糖	ほうれん草 小松菜 キャベツ 人参 もやし 玉 ねぎ 青ねぎ わかめ ごんぶ かぼちゃ 焼きの り しめじ
28	木	根菜入りハヤシライス コールス ローサラダ 大根スープ	お菓子	牛もも 木綿豆腐 削り節	半つき米 押麦 なたね油 甜菜糖 しょう ゆせんべい	にんにく しょうが たまねぎ にんじん れん こん ぶなしめじ ほうれんそう キャベツ きゅうり りんご コーン缶詰粒 青ねぎ まこ んぶ だいこん



別府小学校 一年生との 楽しい 交流会



「おもちゃランド」に一年生の皆さんがどうおもてんご招待して下さいませ



<インフルエンザについて>

発症後すぐに解熱し元気になっても発症から5日経過していなければ登園できません。

下記の表も参考にして下さい。

例	発症日	発症後5日間（登園停止期間）					発症後5日を経過		
	0日目	1日目	2日目	3日目	4日目	5日目	6日目	7日目	8日目
発症後 <u>1日目</u> に 解熱した 場合		解熱 	1日目 	2日目 	3日目 		登園 OK 		
発症後 <u>2日目</u> に 解熱した 場合			解熱 	1日目 	2日目 	3日目 	登園 OK 		
発症後 <u>3日目</u> に 解熱した 場合				解熱 	1日目 	2日目 	3日目 	登園 OK 	
発症後 <u>4日目</u> に 解熱した 場合					解熱 	1日目 	2日目 	3日目 	登園 OK

\ スプーンLESSON /

STEP4



スプーン③

②に慣れたら、「えんぴつ持ち」を教えます。これで自在にスプーンを操れるようになったら、はしへ。

STEP3



スプーン②

スプーンに慣れたら、この持ち方にかえてみましょう。格段にスプーンを口に入れやすくなりますよ。

STEP2

1才
ごろから



スプーン①

最初は上から握る持ち方。スプーンを口と平行にしか動かせないので、ほとんどこぼれてしまいます。

STEP1

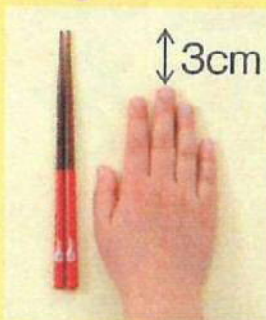
9か月
ごろから



手づかみ

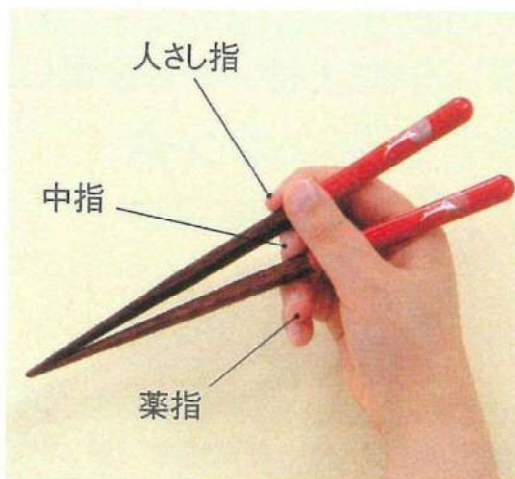
自分で食べることの第一歩。手づかみをくり返すなかで、「食べ物を口に運ぶ」という動作を学びます。

はしの
選び方は



手の長さ+3cmくらいの長さがベスト。持ちやすい太さか、はし先がすべりにくいかなどもチェックして。

正しい持ち方CHECK



① 下のはしを薬指の上にのせる。



② 上のはしを中指の上にのせて、人さし指ではさむ。



③ 中指を上げて、上のはしだけ動かす。下のはしは動かさない。



小さな豆で

はしに慣れてきたら、小さな豆に挑戦。はし先にそっと力を入れてつまみます。



ティッシュで

最初は軽くつかみやすいものから。丸めたティッシュをつまんでみましょう。