

園だより

2016年2月



シオン保育園・子育て支援センター・シオン子どもの家

年主題 「わたしは、あなたに約束したことを果たすまで決して見捨てない」

聖書 創世記28:15

正義は国を高くし、罪は民をはずかしめる

聖書 箴言 14:34

みなさまにおわがいたします！

1. 子どもたちの安全と命をまもるために、必ずチャイルドシートやジュニアシートの装着をお願いいたします。チャイルドシート・ジュニアシートの装着は、法律で義務付けられています。事故があつてからでは遅く、取り返しのつかないことになってしまいます。子どもたちの安全を守るためには大人に責任があります。保育園に通園されている方だけでなく子育て支援センターや学童保育をご利用の方々にもお願いいたします。保育園でもシートベルトの装着を子どもたちに話して伝えております。よろしくをお願いいたします。また、警察署でも貸し出しがありますのでご利用下さい。
2. 通園や来園の際にお子さんの手を離してしまうと車の往来があり、危険です。きょうだいがおられる場合は、上のお子さんを先に下ろすのではなく、下のお子さんを大人が抱えて出してから上のお子さんをおろして出る様にして下さい。降園の際も必ずお子さんと一緒に手をつないでください。
3. 保護者様へ・入所申請のときと職業が変わったとき、またお仕事をどちらかが辞められたときは必ず役場に書類を提出してください。また、緊急連絡等もありますので連絡先の変更も保育園にお伝え下さい。

♡シオン保育園

* **12日(金)** 横欄カネ子さん読み聞かせ ボランティアの横欄様が読み聞かせをして下さいます。

* **19日(金)** チェルシーさん来園 チェルシーさんと英語で遊びましょう

* **26日(金)** ヘルスメイトさんとクッキング

ヘルスメイトさんと一緒に「おにぎらず」と「豚汁」を作ります。お楽しみに・・

♡子育て支援センター 2月の行事

* 子育て支援センターは(月)(水)(金)開いております。今年度の開設時間は9:00~14:00までです。また、昨年度同様に開設日の午前中すべてに行事を入れていきます。行事の時間はいつも10:00~です。基本的には、(月)は手仕事を楽しまます。(水)は、遊びの日で音楽リズムを中心に日によっては外遊びや散歩などもいれていきます。(水)はおやつを用意しています。(金)はかんたんクッキングです。今月の**24日(水)**は計測の日。お楽しみ昼食会は**26日(金)**です。**26日に参加される方は19日(金)**までにご連絡ください。昼食費は**300円**です。社協での子育てサロンは**18日(木)**です。子育てサロンは社協から児童館に場所が変更になりました。よろしくお祈りします

♡子どもの家

22日(月)は学校休業日のため一日開所します。この日利用される方はお申し込みをお願いします。また、当日はおかず入りのお弁当をご用意ください。

予告：**3月から星組さんのお昼寝がなくなります。卒園式は3月26日(土)です。3月31日(木)**

4月1日(金)は新年度準備のため 希望保育とさせていただきます。子どもの家も同様にこの2日間は希望保育となります。

連絡・問合せ先 隠岐郡西ノ島町別府 149-9 ☎08514-7-8411 FAX08514-7-8540

シオン保育園、子育て支援センター・シオン、シオン子どもの家

子育て支援センター・子どもの家 携帯電話 090-8716-1324

携帯メール kosodatesiensenta-sion@docomo.ne.jp ホームページアドレス shion60.com

♡シオン保育園・子育て支援センター・子どもの家から



1月15日（金）、ヘルスメイトの皆さんとおもちつきを行いました。きねとうすでもちつきをするのは初めてというお子さんも多く、前日からとても楽しみにしていたようです。台所で蒸しあ



がったおもちを臼に入れて、ヘルスメイトの方と園長と保育士が力を合わせてついていくと、だんだんまとまってきました。子どもたちも順番に少しずつつきました。



「よいしょ！よいしょ！」と応援の掛け声もにぎやかにつるつるのお餅がつきあがり、みんなで丸めました。できあがったお餅はお雑煮・きなこもち・お汁粉にしてヘルスメイトのみなさんも一緒にいただきました。とてもおいしくて、何度もお代わりをしている子も多かったです。中でもきな粉餅は人気でしたよ。ヘルスメイトのみなさん、ありがとうございました！



1月末には雪が降り、子どもたちは雪遊びを楽しみました。雪合戦をしたり雪だるまを作ったりそり滑りをしたりして大喜びでした。

子どもは風の子ですね。



新しい建物ですごく子育て支援センターですが、冬も温かく好評です。ただ道路が近いので、お子さまの安全を保護者様がくれぐれもお気を付け下さい。子育て支援センターご利用の際のお子さまへの責任は保護者様にありますので、よろしく願いいたします。

子育て支援センターでは水曜日にリズム遊びを行っています。人気の歌は「ぞうさん」「いぬのおまわりさん」「アイアイ」などです。お母さんたちもお子さんと一緒によく歌ってくださいますので、すごくのってくれます。お子さんたちひとりひとりのお名前を呼んで歌う「パン屋さん」の手遊びは大人気です。自分の名前をよばれるのはとてもうれしいことですね。初めは恥ずかしがっていたお子さんも元気に手をあげて返事してくれたり、「は～い」と答えてくれたりしてくれます。季節の歌も取り入れていきますので、おうちでもまた覚えて歌ってくださいね！

月に一回は、計測の日を設けています。お子さんの成長を記録するカードもお渡ししますのでどうぞお出で下さい。



子どもの家では、子どもたちが帰宅してからいつも同じような時間の流れで生活しています。

デイリープログラムは子どもたち自身が自覚できるように掲示もしております。

着替えをし、おやつを食べ、宿題をしてから遊ぶというような流れです。後期に入り子どもたちの帰宅時間が遅くなり、学童保育で過ごす時間はだんだん短くなっていますが、子どもたちが安心して過ごせるようにとスタッフ一同願っております。



♥泣くということ

生まれて間もない赤ちゃんは、とにかく良く泣きます。泣く以外に自分の意思を伝えられないからです。そのたびに、「おなかがすいたのかな?」「おむつがぬれたのかな?」「暑いのかな?」「だっこかな?」「眠いのかな?」とおとなは考えます。

ベテランのお母さんや保育者になると、泣き方や時間を見て「ああ、おなかがすいたんだわ」とか、「もう眠くなったのかも?」などと予想できるのですが、新米のうちはだれでもそうはいきません。「なんで泣くの〜?」と困ったりおろおろしたりしてしまいますね。

泣くからといって、そのたびにずっと抱っこしていなければならないことはありません。

「夕暮れ泣き」ということばもある位、夕食を作っている時間などはとくにどの赤ちゃんもよく泣くようです。赤ちゃんにとって泣くのも運動の一つですので、しばらく泣かせておいても大丈夫です。ただ「もう少し待ってね」などと声をかけてあげながら待たせてあげてください。赤ちゃんだから言葉なんてわからないだろうと思わないでください。たとえ小さくても子どもは五感をすまして周囲の雰囲気を感じているのです。家事などに区切りがつけば、「よしよし、待たせたね」などと言いながらしっかりと抱っこしてあげてくださいね。

赤ちゃんやお子さんにとって、たとえ言葉がわからなくても優しい声かけや褒められる経験やスキンシップはとても大切です。それと同時に「待つ」ということや少し我慢するという経験も大切です。

「自分は愛されている・大切にされている」という実感が回りの人への信頼につながり、何か試練に遭ったときにそれに立ち向かっていける力が与えられるのです。

♥2月14日はバレンタインデーです



もともとこの日は基督教の聖人バレンティヌスという人が殉教した日です。昔ローマでは兵士には士気が下がるという理由で結婚が許されていませんでしたが、バレンティヌスはそれを破ってひそかに兵士たちを結婚させていたのです。彼は2月14日（ローマの祝日・結婚と家庭の日）に殺されてしまいました。

このことに不満を持った若い兵士たちは「バレンティヌスの名によって」という文言で恋人にラブレターを贈ったという伝説もあります。

日本ではチョコレートが女性から男性に贈る日となっていますが、これはお菓子会社のキャンペーンの成果ですね。世界中色々な国で恋人や親しい人に贈り物をしたり、国によっては「男性が女性に尽くす日」になったりして「愛の日」となっています。みなさんもこの日に大切な家族やお子さんに「好き」という気持ちを伝えてみませんか?

♥ちょっとだけごちそう、かんたん！塩肉のストックはおいしくて便利です

塩鳥または塩豚（4人分）の作り方

豚かたまり肉または鳥胸肉またはもも肉・・300gストックするなら600g～1kg

塩小さじ2杯（300gに対して）

- 1) 上の肉をビニール袋に入れて分量の塩を入れて袋の上からよくもんで全体に塩をなじませます。
 - 2) しっかりと空気を抜き、口を縛り冷蔵庫で最低1日寝かせます。冷蔵庫で5日は保存できます。
- 塩豚・塩鳥はポイル・オーブンで焼く・炒めるなどして色々な料理に使えます。特にポイルしたあとのゆで汁は、肉を取り出しアクをすくって野菜を入れてスープにすれば一石二鳥というもの。ポイルするときは、臭み抜きに生姜やローリエ、にんにくなどを入れるとよいです。出来たスープをさまし、大きめのマグカップに入れパイ皮をかぶせて200度のオーブンで焼くともっとごちそうに！
- ゆでたお肉は冷めてからスライスして、野菜を添えます。鳥胸肉はハムのような味わいになります。