



H26.7.1
なかよし保育園
子育て支援センター
事業推進委員会
Tel 086-255-4134
ホームページ
http://www.kids-nakayoshi.jp/nakayoshi/



消防車が来てくれたよ♪
みんなで避難訓練をしたり写真を撮ったりしたよ!



手作りのジョウロを作ったよ。
素敵な作品が出来ました☆



離乳食講座で色々な種類のおやきを作ったよ。



Calendar table for July with columns for days of the week and specific events like 'オープンスペース', '七夕会', 'サロン', '赤ちゃんクラブ', 'お休み', '感触遊び'.

♪8月の予定♪
◎8月5日(火) 夏祭りごっこ
◎8月8日(金) 石井学区赤ちゃんすこやか相談
追加の行事もあるかもしれないのでホームページやあのねレターなどで確認をして下さいね。
※8月11日(月)～15日(金)の期間はお休みします。
13日～15日はお盆です。お墓参りをするなどして、お盆ならではの過ごし方をされてみてはいかがでしょうか。

\*サロン\*
毎日10:00～16:00のお好きな時間に来て遊んでいただけます。
\*ランチタイムもあるよ\*
毎日11:30～12:30
お母さんが作ったお弁当をお友達と一緒に食べられるよ♪
\*7・8月のオープンスペース、サロンについて\*
7月からは、たらいに水をはった所での水遊びを予定しています。
帽子、タオル、着替え、水分補給用のお茶を持って来て下さいね♪

七夕会
日時: 7月7日(月) 10時～
場所: なかよし保育園
※地域の方や在園児と一緒に遊びましょう。

避難訓練
日時: 7月11日(金) 10時～
場所: なかよし保育園
※消防署の方から夏の過ごし方の講座もあります。

赤ちゃんクラブ
日時: 7月22日(火) 10時～
場所: なかよし保育園 子育て支援室
対象: 0歳児
※要予約! 定員20名程度
定員になりしだい締め切りになりますので、ご了承下さい。
※保健師さんの話もあります。

感触遊び
日時: 7月29日(火) 10時～
場所: なかよし保育園 園庭
※片栗粉を使った片クリームや寒天など
いろいろな感触を楽しみましょう。
※大人も子どもも汚れてもよい服で来て下さい。
着替えも持ってきて下さいね。

「しつけ と 叱り方」

子どもに対する「しつけ」とは、自分の子どもにどう育ててほしいのか、何を身に付けてほしいのか、家族や社会が期待していることを、その子どもが自主的、自発的に動けるよう教えていくこと。こうあってほしいと期待する行動(人に迷惑をかけないように行動すること)が習慣となって、考えなくてもできるようになることが「しつけ」だと言われています。

子育てをしていると第一反抗期等子どもが言うことを聞かなくなる、何かをして叱らなくてはいけないことに出くわすことが何かと多いことと思います。
そんな時、子どもの行った悪いことそのものは、叱っていいけれど子どもそのもの(人格)を否定する叱り方はしない方が良いでしょう。
叱るときの基準は、生命にかかわる事、怪我をさせる恐れのある行為、人の迷惑になる事等であって、自分の怒りやイヤライラを子どもにぶつけることはやめましょう。
とは言っても、毎日子どもと接しているとついつい感情的になって子どもにあたってしまうことも多くなってきます。
子どもは時間が経って叱られると何のことで叱られているのかわからなくなるので、何かいけない事をした時は、「その時すぐに、具体的に、分りやすい言葉で」はっきりと言いつけさせましょう。

子育ては子どもも親も初めてのことを一緒に経験して創りあげていくことだと思います。それぞれの子どもと一緒に創っていく親子関係を大事にしながら、肩の力を抜きゆったりと進んでいきましょう。そして、迷った時には遠慮せずに声を上げて周りに助けを求めましょう。

子育て委員 佐藤 悦子



Handwritten musical score for the song 'おどろおどろいはいはいばあやう' with lyrics and musical notation.



食中毒に要注意!! ~腸管出血性大腸菌感染症について~

温度と湿度が高くなるこれから、食中毒が多く発生する時期です。岡山県でも食中毒注意報が発令しています。食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」の3原則で健康に過ごせるようにしましょう。食中毒の一般的な特徴は、腹痛、水様性下痢及び血便です。嘔吐や38℃台の高熱を伴うこともあります。重症例ではHUSを引き起こすことがあり、さらに子どもや高齢者では痙攣昏睡・脳症などによって死に至ることもあります。

食中毒予防の三原則

- ① 『清潔』(菌を付けない)
・調理前、食事前、トイレ後には、手をよく洗いましょう。
・台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
・まな板、ふきん等の調理器具は、十分に洗浄消毒を行いましょう。
・焼肉をする時は、生の肉をつかむはしと食べるはしを使い分けましょう。肉、レバー等を生や半生で食べることを避けましょう。
② 『迅速・冷却』(菌を増やさない)
・生鮮食品は、できるだけ早く食べましょう。
・調理したものは、早目に食べましょう。
・生鮮食品や調理後は、10℃以下で保存しましょう。(生食用鮮魚介類は、4℃以下で保存するよう努めましょう。)
③ 『加熱する』
・肉を加熱調理する場合は、中の色が完全に変わるまで十分に火を通しましょう。(めやすは中心部分の温度が75度で1分以上)

