

ほほえみだより

吉田保育所 平成26年2月

1月は行く！ 2月は逃げる！ 3月は去る！
あっといふ間に過ぎていく1~3月、
進級までの、あるいは、入学までの日々を、
一日一日大切に過ごしたいものです。



1月15日「どんど焼き」
をしました。
炎の中にしめ飾りを投げ
入れながら、また、炎の中
で焼いたお餅を食べて、今
年一年の健康を祈りまし
た。
ご協力下さった保護者の
皆様、ありがとうございます。



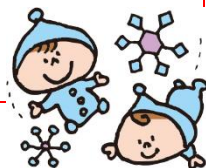
1月16日
なんとなんと！
保育所に**しまねっこ**がや
ってきましたよ。
ちょっとびっくりしなが
らも、**しまねっこ**と一緒に
しまねっこダンスを踊った
子どもたちでした。



1月25日「餅つき会」を
行いました。
たくさんのおじいちゃん・
おばあちゃんにさんかして
いただいて、お手伝いして
いただいて、おかげさまで
楽しくお餅をついて食べる
ことができました。
ご協力ありがとうございました。



雪の日も「トトロの山」で
元気に遊んだ子どもたち
です。中には、「寒い！」「つ
めたい！」と泣き出す子も
いて…、冬は寒い、雪は冷
たいということを身に染
みて感じてくれたこと
でしょう。



『ほほえみだより』『給食便り』はホームページでもご覧いただけます。<http://hohoemi-yoshida.com/>

吉田保育所 検索

2月の予定表

- 4日(火) 誕生会…節分を楽しみます！
- 7日(金) 音楽で遊ぼう！（さくら組・すみれ組）
- 10日(月) 身体測定
- 13日(木) お弁当の日
- 18日(火) 避難訓練
- 19日(水) 音楽で遊ぼう！（ゆり組・もも組2才児）
- 21日(金) 英語で遊ぼう！（さくら組）
- 22日(土) おいしい懇談会
- 27日(木) ~28日(金) 原浜保育所との交流保育
(三瓶でお泊り保育)



★卒園式は3月22日(土)です。
★今年度保育は3月31日まで、次年度保育は4月1日開始です。

ご案内

「～赤ちゃん和妈妈・パパと中学生のための～タッチケア体験会」
講師：七木田方美 先生 比治山大学短期大学部幼児教育課准教授
日本タッチケア協会幹事

日時：2月26日(水) 9:30~11:30
会場：グラントワ(スタジオ1)

0~1才のお子様がいいらっしゃる方はお子様と一緒にご参加を！
これから出産される方には見学参加をお勧めします。

赤ちゃんとお母さんが見つめ合い、語りかけながら赤ちゃんの素肌にし
っかりふれる、なでる、少し圧をかけながらマッサージする、手
足を曲げ伸ばしするなどの手技によって、赤ちゃん情緒を安定さ
せ、親と子のストレスホルモンを減少させるのがタッチケアです。
この機会に是非体験してみてください。

あかちゃんに触れることはとても大事なことに…

「5回分のおしっこを吸収します！」なんて宣伝している紙オムツもありま
すが…、どうぞ子どもに接する回数は減らさないで下さい。オムツ交換する
度に「おしっこ出たね、きれいしようね、ほら気持ちよくなったよ」等と声
をかけながら子どもに**触れる**ことは、言葉を教えるためにも、気持ちよさを伝えるた
めにも、愛を伝えるためにも、とても大切なことです。

スマホの画面を見ながら授乳…なんて、ついついやってしまいそうですが、
「おいしいよ、いっぱい飲んでね」等と**赤ちゃんの目を見て語りながら、もちろん抱
っこして！授乳するってことも、やはりとても大切なことです。**

二度と戻すことのできない乳幼児期です。この時期だから伝わる親の愛を、
“ママにとって(パパにとって)あなたはとても大事な子ですよ”という気
持ちは、どうかしっかり伝えて下さい。
愛されているという実感が、子どもの心の安定につながりますから。

赤ちゃんの時に十分できなかったな~と思う方、今からでも
遅くありませんよ。たっぷりスキンシップしてあげましょう！



2月生まれのおともだち

6日	澄川 みくさん	1才
8日	太田 あいなさん	4才
8日	和崎 みやびさん	1才
10日	三浦 くるみさん	2才
17日	中山 れゆさん	5才
22日	横田しょうたろうさん	2才
23日	澄川 たいらさん	3才
26日	宮川 こうたさん	5才
27日	三藤 しぐれさん	1才
27日	三藤 しずねさん	1才
28日	向濱 りゆうさん	2才

大きくなったね！



節分、豆まき、梅の花、春が近づく気配がただよ
楽しいこといっぱいの二月にうまれた子どもたち
お誕生日おめでとう♡

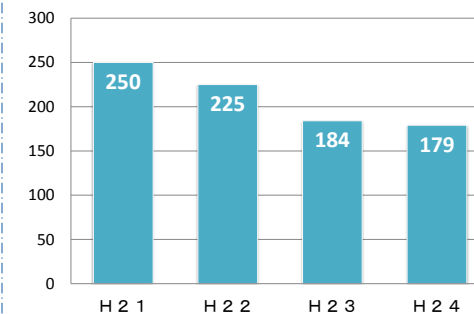
多方面から注目されている吉田保育所の給食ですが、今回は中四国
農政局松江センター発行のニュースレター2月号で紹介されます。

注目されるポイントは

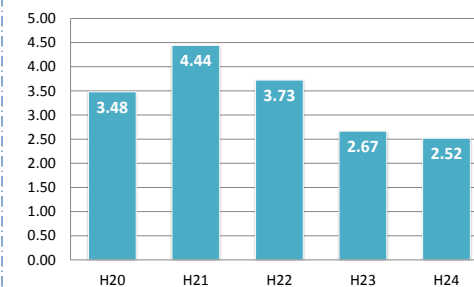
- ① 完全米飯の和食給食
- ② 真砂地区の食材など、地産の旬の食材の積極的活用
- ③ 給食改善によって病欠欠席の減少や、アトピーや便秘が減るなど
の変化が現れたこと
- ④ 食材費が削減されたこと(パンよりご飯の方が安くて、
旬はその食材が一番安いときだからです)



年平均1食あたりの食材費



年間の病欠欠席率



平成二十二年8月から完全米飯給食実施、二十三年十一月から真砂
の野菜を活用して和食給食を実施したところ、左のグラフのよう
な変化があらわれてきました。
旬の野菜を食べるといことは、冬にキュウリやトマトなどの夏野
菜を食べないということ。夏野菜には体を冷やす働きがあり、
冬野菜には体を温める働きがあります。だから、旬の野菜は安くて
いいだけでなく、健康のためにもとってもいいのです。