



すいこう認定こども園

広島市安佐北区口田5丁目17-19

Tel 082-842-2700

Fax 082-842-2742

地域の子育てを応援しています



新型コロナ感染予防の為、また園開放がお休みになりさみしく思います。

寒くなりますが、一日一回は、外気に触れ親子で散歩する等して身体を動かしましょう。

なるべく人ごみは、避け手洗い・うがい・栄養・睡眠をとり、引き続き感染予防をしましょうね。

大切な家族の命を守りましょう。皆様とまた会える日を、職員一同楽しみにお待ちしております。



お手伝い大好き♡

子どもは、大人がしている事に憧れます。

まずは、まねっこから。

- ・食卓に、コップやスプーンを並べる。
 - ・食後に食器を流し台に持って行く。
 - ・小さな雑巾でテーブルや窓・床を拭く
(から拭きでもOK)
 - ・小さなほうきで玄関やベランダを掃く ets
 - ・乳幼児は力が弱く集中持続時間は、5分程度。きちんと出来なくても雑巾がけや玩具の片付けを繰り返すことで掃除・整理整頓の習慣づけが出来れば十分です。
 - ・掃除を楽しく続けさせるコツは、大げさなくらい褒める事です。
 - ・大好きなパパ、ママに褒められることで自己肯定感を高められますよ。
 - ・簡単なお手伝いは、しつけだけでなく、おうち知育にもなりますね。
- お手伝いを通して子どもの「生きる力」を伸ばしましょう。

お家でも簡単に出来る小麦粉粘土であそぼう!


〈材料〉

- ・小麦粉 1カップ
- ・水 1/3カップ
- ・油 少々
- ・塩 小1
- ・食紅 (着色用 なしでもOK)

〈作り方〉

- 1 小麦粉に塩を入れて混ぜる
- 2 混ぜた粉に油を入れる
- 3 水を少しずつ入れてこねて混ぜ合わせる
- 4 色を付けたい場合は、食紅を垂らし色が均一になるようにこね合わせる

* 小麦粉粘土は、子どもにとって扱いやすく、安全に遊べる粘土です。
ただし小麦アレルギーのお子さんは、米粉に変えて使用してくださいね。誤飲のないようお子さんの様子を見ながら遊びましょう。

トースターで焼くと
クリスマスツリーに飾るオーナメントも出来ますよ～～

クリスマスには 炊飯器で簡単ローストビーフ

〈材料〉

- 牛もも肉(塊)500g
- 塩こしょう 適量

〈ソース〉

- 酒 大1
- はちみつ 大1
- しょうゆ 大2
- 粒マスタード 小1

〈作り方〉

- 1 調理開始の30分前に牛肉を冷蔵庫から取り出し常温に戻す。
- 2 牛肉の表面に塩こしょうをまぶす。
- 3 熱したフライパンに牛肉を入れ全体に焼き色をつける。
- 4 炊飯器に60度のお湯を注ぐ
- 5 保存袋に牛肉を入れ、袋の口を上にして沈めながら空気を抜いて口を閉じる。

POINT

水圧で真空状態になるので均一に火を通すことができる

- 6 保温モードにして1時間置く。
- 7 袋ごと取出しそのまま30分置く。
- 8 薄く食べやすく切ってお皿に盛りつける。
- 9 袋に残った肉汁をフライパンに移し、ソースの材料を入れ火にかける。
とろみがつくまで煮詰める。
- 10 ローストビーフにソースをかけたら完成。(市販のたれOK)

おすすめ絵本

・もちづきくん

中川ひろたか 長野ヒデ子

・ばばあちゃんのどろんこおそうじ

さとう わきこ

・ぐりとぐらのおきやくさま

中川 李枝子 山脇百合子

・ノントンのぱっぱらばなし

キヨノ サチコ

絵本紹介

「もちづきくん」

もちづきくんは、お餅つき屋さん助手の猫の手を借りて今日も町でぺったんぺったん餅つきの動きが臨場感たっぷり楽しめるしかけ絵本です。

園開放は、10時～12時までです。