



子鳩だより

子鳩保育園のHP <https://kobato-kokubu.jp>



命の理解(力を合わせて)

猛暑が続いた夏でしたが、子ども達は夏の名残を感じながらも、いつの間にかセミの鳴き声が聞こえなくなったり、トンボが沢山飛んでいることに気付いたりと、秋の訪れによる自然の変化を少しずつ見つけて、楽しんでいます。

今年度も半分が過ぎました。朝夕は大分涼しくなってきましたが夏の疲れが出始める時期です。朝ご飯をしっかり食べ、秋の爽やかな風を体いっぱいに受けて、体調を整えながら元気に過ごしましょう。

保育工トセトラ

10時間以上の睡眠を!

元気よく夏を過ごした子ども達も、そろそろ疲れが出やすい時期です。生活習慣を見直し、生活リズムを整えましょう。

睡眠時間の長い子程「海馬」の体積が大きかった事が、東北大の研究チームにより突き止められました。「海馬」は記憶や感情に関わる部位で、子どもの頃の睡眠時間が10時間以上の子は6時間の子に比べて1割程度大きいことが判明したそうです。子どもの頃の生活習慣を改善する事で、健康な脳を築ける可能性があります。

クラスだより

0歳児 ねらい ・保育者と一緒に好きな遊びを見つけて楽しむ

8月は月齢の高い子は、水遊びを楽しみました。顔に水がかからずとも平気で、ペットボトルからのシャワーをかけてもらい大喜びでした。靴を履いて園庭へ行くと、保育者と探索活動や好きな遊びを見つけて楽しんでいます。月齢の低い子も、室内で這い這いや伝い歩きで移動して、楽しく遊んでいます。

まだまだ暑い日が多いので。こまめに着替えをしていきますので、着脱しやすい大きめのサイズの準備をお願い致します。

1歳児 ねらい ・一人ひとりの体調に気を付け、生活リズムを整え健康に過ごす

暑い日にはテラスで水あそびを楽しみました。水にも慣れて、シャワーの水がかかる事をとても喜び、元気に楽しく行なうことが出来ました。また、ズボンやくつ、くつしたの着脱を少しずつ自分でしようとする姿が見られるようになってきました。

月齢や意欲等で個人差はありますが、難しいところは手伝ったり励ましたりしながら見守っていきたいと思います。

2歳児 ねらい ・自分の身の回りの事を自分で進んでしょうとする

毎日のおやつや給食を子ども達は楽しみにしています。「今日は何かな」「あ！いいにおいがする」「おいしそう！！」という声や「食べる前に「これ苦手…」「減らして下さい」と教えてくれる子もいます。「一口だけでも食べてみようね」と、保育者も一緒に食べながら、食材の名前や、椅子の座り方、スプーンの持ち方（下から三本の指で持つ）等のマナーを伝えたりしています。スプーンの持ち方は今後、お箸や鉛筆の持ち方にもつながっていきますので、家庭でも園と同じように取り組んで頂けたらと思います。よろしくお願ひます。



9月の行事予定

- 10(火)避難訓練
- 12(木)まごころ弁当日
- 16(月)敬老の日
- 17(火)十五夜
- 17(火)体位測定
- 19(木)誕生会
- 22(日)秋分の日
- 23(月)振替休日



給食室より 新米を味わいましょう

新米の季節がやってきました。

新米とは、その年に収穫され12月31日までに精米されたお米です。お米の収穫は、西日本や北陸では、8月頃から始まり、遅れて関東東北北海道の新米が登場します。



HAPPY and DREAM class

ねらい

- ・気温の変化に応じて、一人ひとりが健康で安全な生活が出来るようになります
- 3才児・簡単なルールのある遊びを友だちや保育者と一緒に楽しむ
- 4才児・友だちと一緒に表現ダンスや歌を楽しむ
- 5才児・共通の目的に向かって協力しながら活動を楽しむ

夏の思い出と共に、何だか一回り大きくなったように感じられる子ども達です。久しぶりに会う友だちもあり、「おーい」と手を振りながら挨拶をしたり、楽しかった事をお互いに話したりと、友だちに会う事を楽しみにしていたようです。先月は、水遊びをする事も出来て、友だちと水をかけ合ったり、様々な容器に水を移し替えて、消毒液等に見立てたりして、ごっこ遊びを楽しむことが出来ました。

まだまだ暑い日が続きそうです。こまめな水分補給や休息の言葉かけをして、暑さを乗り切りたいと思います。

ゆり組

盛り上がりを見せたパリオリンピックが終わり、次はパラリンピックが楽しみです。ゆり組では、パラリンピックの紹介をすると共に、身の回りにある点字ブロックや信号機の音楽、また、手話などに目を向けてみました。「先生、テレビで声の声っていうのがあってたよ」と教えてくれて「それで、“わたしとあなたはともだち”という手話を知ってるよ」と、みんなに教えてくれました。発表会では手話を用いた歌を発表します。関心を持って取り組んでいます。歌の意味が、手話を通して伝えられたらと思います。