

「はぐ」ひがし 12月号

2023年も残すところ1か月となりました。今年はインフルエンザが猛威をふるい、気が抜けないという方も多くいらっしゃると思います。11月下旬から空気が乾燥し、寒さが一段と厳しくなりました。寒くなってきたのでつい厚着をさせてしまうという声を聞きます。厚手の衣類を1枚だけ着るよりも薄手の衣類を重ね着の方が保温効果があるそうです。乳幼児は大人より1枚少ないくらいを目安にすると良いですよ。お子様はもちろん、保護者の皆様も体調管理に気を付けてください。

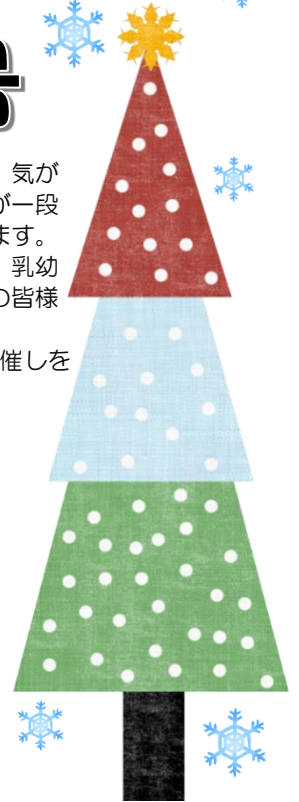
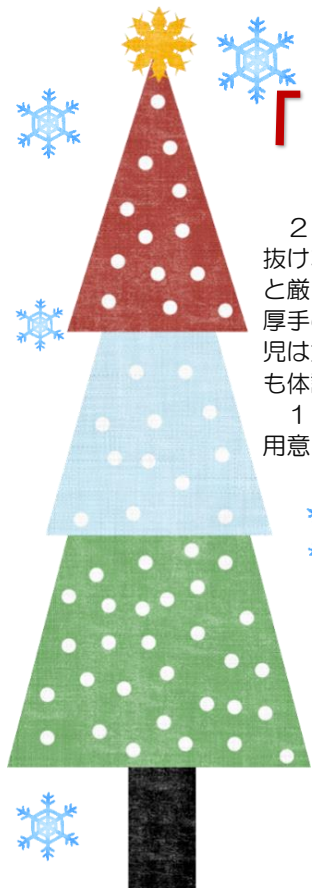
12月は時節柄イベントが続きますが、「はぐ」ひがしでも皆さんを笑顔にする楽しい催しを用意しています。皆様のお越しをお待ちしています。

子育て相談を受付けています。月～金曜日 9:30～16:00
子育てで心配なこと、何でも気軽に相談してください。

府中市子育てひろばアンケート

「はぐ」ひろば室及び子育てひろばを、利用者みなさまにとってより良いものにするため、アンケートを実施します。ぜひみなさまのご意見をお聞かせください。アンケートは、12月29日に配信します。回答期間は1週間です。ご協力よろしくお願いいたします。

【お知らせ】12月18日(月)午前10時～東保育所園庭に起震車がやってきます。保育所の児童が体験したあと、地域の方々も体験できます。ご希望の方はどうぞ。※雨天中止



12月のクイズ

12月のクイズです。わかりますか？

問題1

年末には年越しそばを食べますが、どうしてそばを食べるのでしょうか？

- ① そばが切れやすいから悪い縁を切る為。
- ② そばの良い香りが魔除けになるから。
- ③ そばのように長く幸せが続くように。

問題2

みかんの皮は「ある汚れ」の掃除に役立ちます。どんな汚れでしょう？

- ① 落書き
- ② たばこのヤニ
- ③ 床の傷



問題3

冬が旬の長ネギ。長ネギを食べるとどのような効果があるでしょう？

- ① 目が良くなる。
- ② 風邪を予防する。
- ③ 胃の疲れを和らげる。

問題4 旬の魚「ブリ」は成長するにつれて呼び名が変わっていきます。このように名前が変わる魚のことを何というのでしょうか？

- ① 栄転魚
- ② 出世魚
- ③ 進化名魚



こたえは裏面にあります。

【12月の予定】

日	月	火	水	木	金	土	
					1	2	
			「はぐ」は令和5年12月29日～令和6年1月3日までお休みとなります。新年は、令和6年1月4日からです。今年も「はぐ」をご利用いただきありがとうございました。良いお年をお迎えください。			園庭開放 11:00～12:00	
3	4	5	6	7	8	9	
	ポップコーン 押立文化センター 10:00～11:15	園庭開放 11:00～12:00 わくわくタイム 「子育てトーク」 午前：きょうだい育て 午後：いやいや期	ポップコーン 是政文化センター 10:00～11:15		園庭開放 11:00～12:00 ★小柳保育所ス ポットタイム ポップコーン 白糸台文化センター 10:00～11:15		
10	11	12	13	14	15	16	
	ポップコーン 押立文化センター 10:00～11:15	園庭開放 11:00～12:00 ★東保育所ス ポットタイム	★本町保育所ス ポットタイム ポップコーン 是政文化センター 10:00～11:15 すきっぷ 紅葉丘文化センター 10:00～11:15		園庭開放 11:00～12:00 ポップコーン 白糸台文化センター 10:00～11:15		
17	18	19	20	21	22	23	
ポップコーン ・パパ 10:00～11:15		園庭開放 11:00～12:00	ポップコーン 是政文化センター 10:00～11:15 はぐ子育て講座 「お楽しみ会」 10:00～10:30 14:00～14:30	はぐ子育て講座 「お楽しみ会」 10:00～10:30 14:00～14:30	園庭開放 11:00～12:00		
24/31	25	26	27	28	29	30	
		園庭開放 11:00～12:00			休館日		

12月クイズのこたえ

- ①そばが切れやすいので「その年の悪い縁や苦勞を切り捨てて新年を迎える」という理由があります。
 - ①みかんの皮には「リモネン」という成分が入っています。リモネンには油污れを溶かす効果があります。
 - ②長ネギに入っている「アリシン」という成分は殺菌の効果があります。ネギを食べると口や喉の菌をやっつけて、風邪の予防をしてくれます。
 - ②成長するにつれて呼び名が変わる魚のことを「出世魚」と呼びます。ちなみにぶりは「モジャコ」→「ワカシ」→「イナダ」→「ワラサ」→「ブリ」と呼び名が変わります。
- ★何問当たりましたか？ 次号もお楽しみに・・・

12月「はぐ」子育て講座のご案内

「はぐ」ひがしの職員がお届けする「お楽しみ会」を行います。歌をうたったり、工作をしたり皆で楽しみましょう。LINEで予約受付中です。

1 日時 令和5年12月20日(水)
21日(木)

午前の部 10時～
午後の部 14時～

2 場所 「はぐ」ひがし 子育てひろば室

3 内容 「はぐ」ひがしお楽しみ会
クリスマス工作 ほか



東保育所「ポップコーン・パパ」

毎月第3日曜日に開催しています。季節の遊びやパパ同士お喋りを楽しみませんか？(ママの参加もできます)

日時 令和5年12月17日(日)
午前10時～

※本町・小柳保育所でも開催しています。

絵本の紹介「てぶくろ」

1971年 M・ラフ 絵

うちだり さこ 訳

昭和から読み継がれている名作絵本です。



12月わくわくタイムのお知らせ

12月は保護者の方が主役です。同じ悩みを抱える者同士育児トークをしませんか。

日時 令和5年12月5日(火)

午前の部: 10時「きょうだい育て」

午後の部: 14時「いやいや期について」

★お知らせ★

地域子育て支援センター「はぐ」と子育てひろばの保護者の利用人数は、これまで1名とさせていただいておりましたが、人数制限を解除いたしましたので、お知らせいたします。

にこにこコラム ある日の保育所 『ともに成長する子どもたち』

先日、東保育所の幼児クラスが縁日ごっこを楽しんでいました。縁日の雰囲気子どもたちにイメージさせるために、先生方は数日前から廊下に紙風船の提灯をぶら下げたり、玄関には子どもたちが作ったお店の品物を飾ったりして環境を整えていました。「チョコバナナ」「焼き芋」「たこ焼き」「射的屋さん」など多くの品物が並び、子どもたちは工夫した作品を毎日眺めながらお迎えに来たお母さんに「これ買った。」と楽しそうに会話をしていました。ものを売り買いするだけではなく、体験できるゲームも取り入れて2倍楽しめる工夫がたくさんみられ、見ているこちら側もウキウキ。子どもたちが買い物をする際は手作りのスマートフォンをバーコードに「ピッ!」とかざし品物と交換していたのです。今はお金でやりとりするよりも、カードや携帯をかざして買い物をする方が子どもたちにとっては身近で受け入れやすい様です。給食は、特別弁当が配られました。縁日なので、給食の先生も協力しお弁当箱に子どもたちの大好きなおかずを入れてくれました。このように公立保育所では、コロナで人との接触を避け中止されていた行事が次々と復活しています。「黙食」をしていた時期もありましたが、友達と向き合っておしゃべりしながら食べる様子は見ている側も嬉しくなります。行事は日常とは違う環境での体験によって、仲間と協力し合ったり、役割を担うことで自信に繋がったりします。「できた。」「楽しかった。」という思いや体験が次へのステップの土台となり心の成長につながると良いなと心から思います。保育所の様子は園庭開放や保育所見学で見ることができます。「大きくなったらこんな風に成長するのね。」と感じ、共に繋がりが育つ子どもたちの様子を見てもらえたら嬉しいです。(※保育所見学は予約制です。お電話でお問い合わせください。)

HAPPY BIRTHDAY

お誕生月のお子さんに手作りの誕生日カードを差し上げています。スタッフに声をかけてくださいね。



1月「はぐ」ひがし講座日程

【はぐ子育て講座】

日時 1月24日(水) 25日(木)

午前の部: 10時 午後の部: 14時

内容 劇遊び「てぶくろ」

【わくわくタイム】

日時 1月18日(木) 10時～

内容 世界の玩具で遊ぼう

【はぐ健康講座】

日時 1月31日(水) 15時～

講師 東保育所 看護師

「はぐ」ひがし 問い合わせ

住所: 府中市若松町3-21-4

☎: 042-362-5200

開設時間

9:30～16:00

アクセス

京王線府中駅より
ちゅうバス(多摩町ルート)

「若松防災センター」

下車徒歩5分

★親子でゆったり遊べます。



保育所の給食レシピ「ミネストローネ」

【材料】(4人分)

じゃがいも 1個 玉ねぎ 1個
人参 1/2個 きゃべつ 1～2枚
ベーコン 3枚 トマト缶(カット)200g
オリーブ油 適量
塩 小さじ1/2 こしょう 少々
砂糖 小さじ1 だし汁 3カップ

【作り方】

- ① 材料はすべて1cm大の角切りにする
- ② 鍋にオリーブ油を熱し、玉ねぎ、人参、ベーコンを入れて炒める。だし汁、じゃがいも、きゃべつを入れて煮る。
- ③ トマト缶と砂糖を加えて少し煮たら塩、こしょうで味を整える。

※夕飯に多めに作り翌日にごはんとチーズを加え、リゾット風にして食べても美味しいです。寒い冬に温まる野菜たっぷりのスープです。