



11月の予定

5日(火)～	身体測定週間 わらべうた 9:45	みき先生が来てくれます
8日(金)	育ちあいリハーサル&動画撮影 9:45	リブランカのカメラマンが撮影してくれます ※9:20 登園完了にご協力ください
12日(火)	音楽あそび&リトミック(うさぎG) 9:45	二宮先生が来てくれます
16日(土)	育ちあいをたたえる集い	リブランカカメラマンが動画撮影、ルクミーカメラマンが写真撮影をしてくれます
19日(火)	上宮川文化センター避難訓練 (くまG) 10:00 (雨天延期)	くまGと職員数名で行きます
20日(水)	誕生会 10:00	誕生児をみんなでお祝いします
27日(水)	エコロコ どんぐり体験(くまG) 10:00	人と自然の博物館より講師の方が来てくれます



先日の親子遠足は、秋晴れのとてもいいお天気でしたね。保護者の皆さま、ご参加いただきありがとうございました。親子一緒に、お友だちと一緒に、大人同士一緒に楽しい時間が過ごせました。「みんなでお弁当を食べ、お友だちのパパママとお話ができ楽しかったです」「つぎはいつ親子遠足ある?と聞いていました」「保育園のイベントには可能な限り参加したいと思います!」

「公園では緊張していて踊らなかったどんぐり体操を家で得意気に踊ってくれました」「(参加できなかった)パパにたくさんお話ししていました」と感想を頂きました。お弁当の時間も笑顔でいっぱいでしたね。ご参加、お弁当作りありがとうございました。午後は、前期を振り返る会議をしました。



園庭のお米、さつまいもを収穫しました。実りの秋ですね!

実はまだオクラの花が咲いています。日中は暑いからまだ夏だと思っているのでしょうか?給食室からも野菜や果物の匂が変わってきていて献立作りに悩んでいると。。気候変動、温暖化を身近に感じます。

今月は育ちあいをたたえる集いがあります。それぞれのクラス、グループであそびを重ねているところです。毎回同じではないところが面白く、あそびの発展につながっています。ほし組さんはお客さん(にじ組)に見られていて少し緊張していたようです。にじ組は緊張しつつもお客さんに見てもらおう喜びも感じているようです。

11/8のリハーサルは動画撮影を行います。

11/16の育ちあい当日の映像と一緒に販売をする予定です。

お知らせ

- ・ほし組ひよこGに新しいお友だちが2名入ります。よろしくお願いします。
- ・署名のご協力、ありがとうございました。約150筆集まりました！
- ・吉岡事務員が保育補助の研修を受講しました。にじ組の給食の時間帯に補助に入っています。
- ・2/26(水)10:30~11:00(前後する可能性があります)
「人形劇団ぴーちく」さんに来ていただきます。お話の内容は相談中です。お仕事がお休みの保護者の方は親子参加可能です。近くなりましたら参加希望をお聞きします。

スマホが及ぼす影響は？赤ちゃんや幼児のスマホ使い過ぎに注意！

スマホ・タブレットなどの電子端末はどこにでも持ち運べて子どもも簡単に操作できるということで、使用する年齢が下がってきています。全く使用しないのは難しいかもしれませんが、まだ大人が使用時間をコントロールできる年齢です。上手く付き合っていきたいですね。

幼少期のスマホが脳に影響を及ぼす？

幼少期はあらゆる刺激を脳に受けて成長する大切な時期です。五感に刺激を受け、また体を動かすことでバランス良く脳を成長させることが望ましいとされています。

ですが、スマホから受ける刺激は、この時期の脳には刺激が強すぎるため注意欠陥や多動、大きくなってからは鬱などの症状を引き起こすことがあると言われています。もし、このような様子が見られたら使用頻度を減らしてみましょ。

晩ごはん以降は使用しない

小さな子供にとって睡眠は成長する上で大切な時間。質の良い睡眠を得ることは体にも心にも脳にもいいとされています。しかし睡眠前の強いスマホの光の刺激を受けていると寝付きが悪くなり、なかなかぐっすり眠ること出来ない等の睡眠障害が起きやすくなってしまいます。

晩ごはん以降はスマホ・タブレット、なるべくならテレビも消して過ごすといいですね。



子どもたちにとって良い刺激とは…

お家の方や保育者のうた声、つんつん・こちょこちょとした肌への刺激はとても優しい刺激で、子どもたちの心や脳へも直接的に届きます。わらべうたやお手玉はちょうど心地よい刺激でいっぱいですよ！

各クラス、グループであそんでいるわらべうた

毎月みき先生がわらべうたを伝承してくれています。お子さん、担任に節を聞いてお家でもしてみてくださいね！育ちあいの舞台で取り入れているグループもありますよ。

ほし組

ぺったんぺったん もちつけもちつけ
ぺったんぺったん もちつけもちつけ
もちついた
もちついたら はなそー ×2
はーなした
※お手玉をおもちに見立て遊びます

にじ組うさぎG

どうどうめぐり ×3
かっちゃんこ
※歩き回り「かっちゃんこ」
で動きを止めます

にじ組くまG(人形を使ってあそびます)

いっぽんみちをテクテク くまがおでかけ
「いってまいます」
いっぽんみちをテクテクや みずたまり
「およいで わたろう」
いっぽんみちをテクテクや いしころ
「ヨイショと こえよう」
いっぽんみちをテクテクや やまぶどう
「こいゃ うまそう パクン」
いっぽんみちをテクテクや いきどまり
「まわれ みぎ」
※来た道をもどる
いっぽんみちをテクテク くまがおかえり
「ただいま」



11月 給食だより



2024年 11月
こぼと保育園

木の葉が色づき、秋の深まりを感じられるようになりました。
日中はあたたかい日もありますが、朝晩はめっきり寒くなってきました。
給食室には、変わらない元気な子どもたちの声が聞こえてきますが、寒暖差の激しいこの時期は、空気も乾燥し、体調を崩しやすくなります。

これから来る寒さに負けないようにしっかり食べて元気に過ごしましょう♪

*11月初旬頃から、水分補給のお茶を、体を冷やす麦茶から温める番茶に変更予定です。



「ごはん」の魅力を再発見!

身近な食材の「ごはん」は、水分が多く粘り気があるため、口の中でまとまりやすく子どもにとっても食べやすい食品です!

園でも、子どもたちと一緒に育てたお米を10月に収穫して、天日干ししました☆

その後、子どもたちに脱穀してもらい、玄米にしてもらいました♪(11月中の給食で食べてもらう予定です。)

★子供に必要な栄養素が補給できる!

体や脳を動かすエネルギー源となる炭水化物の他に、体をつくるために欠かせない良質なたんぱく質、体の調子を整えるビタミンやミネラル、腸内環境を整えてくれる食物繊維も含まれています。

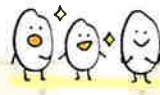
★健康面での効果が期待できる!

粒状のごはんは、パンや麺類と比べて噛み応えがあり、自然と噛む力を養うことができます。

また、消化吸収率が高いため、胃腸にも優しく、体調が悪い時にも安心して食べることができます。



おいしいお米の選び方



①産年と精米時期を確認する。

お米は、新しいほど、水分が多くおいしいため、収穫された年(産年)を確認しましょう。
精米後の米は、酸化がすすみ風味が落ちてくるため、なるべく精米時期が新しいものを選びましょう。
精米日から1か月以内が理想です。

②粒の大きさ、形、透明感を確認する。

粒がそろっていて、割れやかかけが少ないものを選びましょう。
粒が不揃いだとかきムラができます。
また、粒が白いものは未熟で食感が悪くなることもあるので、透明なものを選びましょう。

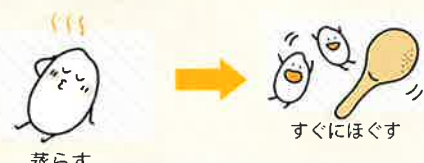


おいしいお米の炊き方

炊飯前の準備



炊き上がったら



★切るようにほぐすのがポイント★

11月24日は和食の日

日本人の伝統的な食文化について見直し、和食文化の保護、継承の大切さについて考える日として制定されました。
和食はごはんを主食として、ごはんにあった様々な汁物・おかずによって構成される 献立を基本に、お箸や椀などを使う日本の食習慣です。

和食特有のおいしさのベースは、「だし」に含まれる五味の一つである「うま味」です。

「和食=健康食」と言われるのもこの「だし」が関係しています。

給食では、離乳食は昆布と鰹節で、普通食は昆布・鰹節・いりこ・削り節の4種類から毎日だしをとって料理に使っています。



今月の献立より

11月16日(土)はいよいよ育ちあいをたえる集い本番です!

給食室も、11月15日(金)に育ちあい頑張っで献立で応援します!

お弁当風に盛り付けて、ピクニック気分を味わってもらおうと思います☆彡

お天気が良ければ、お外で食べてもらう予定です♪

※雨天の場合はお部屋になります。





こぼと保育園
2024年 11月

日曜日	献立名	材料	おやつ名	材料
1 金	ごはん さわらの照り焼き 切干大根の旨煮	ごはん さわら 醤油 みりん 砂糖 酒 切干大根 人参 油揚げ しらたき 干椎茸 醤油 砂糖 みりん	1日：お菓子 12日、26日 コーンのかき揚げ	コーン 小麦粉 片栗粉 食塩 油
12 火	キャベツとコーンの梅マヨサラダ	キャベツ コーン 人参 ツナ缶 しめじ かつお節 梅干し マヨネーズ 砂糖 醤油	牛乳 フルーツ	
26 火	お味噌汁 じゃこ炒飯	木綿豆腐 小松菜 玉ねぎ わかめ 味噌 ごはん ちりめんじゃこ 人参 小松菜 しめじ 醤油 食塩 油	お菓子	
2 土	さつまいもとレーズンの煮物 トマト	さつまいも レーズン 砂糖 醤油 トマト		
30 土	白菜のおかか和え 野菜スープ	白菜 小松菜 人参 ちくわ 醤油 砂糖 かつお節 白菜 人参 しめじ 油揚げ 醤油	牛乳 フルーツ	
5 火	秋鮭ときのこの炊き込みご飯 五目豆煮☆	ごはん さけ 人参 しめじ えのき 舞茸 青ねぎ 醤油 酒 大豆 大根 人参 れんこん 干椎茸 昆布 醤油 砂糖 みりん	お菓子	
19 火	厚焼き玉子 トマト 野菜スープ	卵 醤油 砂糖 油 トマト 木綿豆腐 小松菜 かぼちゃ 白ネギ 醤油	牛乳 フルーツ お菓子	
6 水	ごはん 鶏肉のマーマレード焼き	ごはん 鶏肉 マーマレード 醤油		
18 月	かぶと厚揚げの煮物 花野菜サラダ お味噌汁	かぶ かぶの葉 厚揚げ 人参 醤油 砂糖 みりん ブロッコリー カリフラワー みかん缶 コーン レーズン マヨネーズ 醤油 砂糖 木綿豆腐 えのき じゃが芋 白菜 味噌	牛乳 フルーツ	
7 木	けんちんうどん じゃが芋の天ぷら☆	うどん 鶏肉 白菜 ごぼう 小松菜 人参 椎茸 木綿豆腐 醤油 みりん 油 じゃが芋 小麦粉 片栗粉 油 食塩	さつまいもごはんの おにぎり	ごはん さつまいも 黒ゴマ 食塩
21 木	トマト キャベツとコーンの梅サラダ	トマト キャベツ 人参 コーン ひじき ツナ缶 マヨネーズ 砂糖 醤油 梅干し	牛乳 フルーツ	
8 金	ごはん ひじきハンバーグ	ごはん 豚ミンチ 木綿豆腐 玉ねぎ ひじき パン粉 麦みそ 醤油 ケチャップ	ピザパン	食パン 玉ねぎ ピーマン ハム ケチャップ チーズ
22 金	金時豆煮 チンゲン菜のツナ和え お味噌汁	金時豆 砂糖 チンゲン菜 もやし しめじ きゅうり 人参 コーン ツナ缶 醤油 砂糖 白菜 大根 えのき 油揚げ 味噌	牛乳 フルーツ お菓子	
9 土	ナポリタン かぼちゃの甘煮 白菜の海苔和え	スパゲティ ウインナー 人参 玉ねぎ ピーマン しめじ コンソメ ケチャップ 醤油 砂糖 油 かぼちゃ 砂糖 醤油 白菜 もやし きゅうり ちくわ 焼き海苔 醤油 砂糖	牛乳 フルーツ	
11 月	トマト 野菜スープ	トマト 白菜 人参 しめじ 油揚げ 醤油	お菓子	
25 月	コーンクリームパスタ ひじきの炒り煮 人参の甘煮スティック 大根の胡麻マヨサラダ お味噌汁	スパゲティ 玉ねぎ ほうれん草 しめじ コーン ツナ缶 クリームコーン缶 牛乳 食塩 コンソメ 小麦粉 ひじき 人参 しらたき 油揚げ 干椎茸 枝豆 砂糖 醤油 みりん ごま油 人参 砂糖 大根 きゅうり 人参 ハム マヨネーズ 醤油 砂糖 ごま 木綿豆腐 玉ねぎ わかめ じゃが芋 味噌	どら焼き	HM 牛乳 小豆 砂糖 油
13 水	ごはん 鶏肉のごま味噌焼き	ごはん 鶏肉 味噌 みりん 白ごま	お菓子	
27 水	高野豆腐の含め煮 大根ときゅうりの甘酢スティック☆ 野菜スープ	高野豆腐 人参 油揚げ 干椎茸 しらたき 醤油 みりん 砂糖 大根 きゅうり 酢 砂糖 食塩 木綿豆腐 白菜 わかめ しめじ 醤油	牛乳 フルーツ	
14 木	ごはん 鮭フライ☆	ごはん 鮭 小麦粉 片栗粉 パン粉 油	お菓子	
28 木	じゃが芋のおかか煮 ほうれん草の胡麻和え お味噌汁	じゃが芋 人参 いんげん 醤油 みりん 砂糖 かつお節 ほうれん草 はくさい 人参 えのき ちくわ 醤油 砂糖 白ごま 木綿豆腐 なす キャベツ 玉ねぎ 味噌	牛乳 フルーツ	
29 金	紅葉ごはん 鶏肉とさつまいもの甘辛煮 かぶと柿のサラダ ブロッコリーの塩ゆで☆ 野菜スープ	ごはん 人参 干椎茸 醤油 酒 鶏ミンチ さつまいも れんこん 醤油 砂糖 みりん 片栗粉 かぶ 柿 人参 酢 砂糖 食塩 ブロッコリー 食塩 木綿豆腐 チンゲン菜 玉ねぎ しめじ 醤油	かぼちゃマフィン	かぼちゃ HM 牛乳 砂糖 バター



今月のフルーツは、りんご、柿、みかんです。



～行事食～

15 金	紅葉ごはん 鶏肉照り焼き さつまいもの甘煮 ブロッコリーの塩ゆで☆ かぶと柿のサラダ	ごはん 人参 干椎茸 醤油 酒 鶏肉 砂糖 醤油 みりん 酒 さつまいも レーズン 砂糖 みりん 醤油 ブロッコリー 食塩 かぶ 柿 人参 酢 砂糖 食塩		かぼちゃマフィン 牛乳 フルーツ	かぼちゃ HM 牛乳 砂糖 バター
20 水	お誕生会 お赤飯 さわらの西京焼き 里芋のそぼろ煮 キャベツのゆかり和え おすまし	ごはん もち米 小豆 食塩 さくら 味噌 みりん 里芋 人参 豚ミンチ いんげん 生姜 醤油 砂糖 みりん 酒 片栗粉 キャベツ もやし きゅうり しめじ コーン 醤油 砂糖 ゆかり 木綿豆腐 かぼちゃ 玉ねぎ えのき 醤油		柿のココアケーキ 牛乳 フルーツ	HM 砂糖 牛乳 バター 柿 ココア

※都合により献立、材料を変更することがあります。

☆マークは、カミカミメニューです。 毎日昼・昆布だしを使っています。





離乳食献立



こぼと保育園
2024年 11月

※この献立は後期食を目安にしています。それぞれの子どもの成長段階に合わせて調節します。
 ※段階に合わせ、人参と大根の煮野菜スティックが付きます。※食材は、ご家庭で食べたことのあるもののみ、使用します。
 ※はちみつと黒砂糖は使用禁止(乳児ボツリヌス菌予防のため)としています。※おやつは後期食からになります。
 ※後期食スープのだし汁は()の中の食材からとっています。初期・中期食はかつおだしのスープになります。食材の進み具合により調節します。
 ※()の中の食材は後期食でのみ使用します。



日曜日	献立名	材料	おやつ名	材料
1 金	白がゆ	ごはん	1日：お菓子 <small>12日、26日 かぼちゃのミルク煮</small>	かぼちゃ ミルク(ほほえみ)
	白身魚の野菜あんかけ	白身魚 玉ねぎ だし汁 片栗粉(ケチャップ)		
	じゃが芋の煮もの	じゃが芋 だし汁		
	野菜煮	大根 人参 だし汁		
26 火	野菜スープ	しめじ だし汁(木綿豆腐 小松菜 玉ねぎ わかめ 味噌)	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	お菓子	
	さつまいもの煮物	さつまいも だし汁 片栗粉		
	白菜の煮物	白菜 だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
30 土	野菜スープ	トマト だし汁	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	お菓子	
	鮭の野菜あんかけ	鮭 トマト だし汁 片栗粉(醤油)		
	かぼちゃの煮物	かぼちゃ だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
5 19 火	野菜スープ	小松菜 だし汁(木綿豆腐 小松菜 かぼちゃ 白ネギ 醤油)	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	お菓子	
	鶏ミンチの野菜あんかけ	鶏ミンチ ブロッコリー だし汁 片栗粉(ケチャップ)		
	さつまいもの煮物	さつまいも だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
6 18 月	野菜スープ	白菜 だし汁(木綿豆腐 えのき じゃが芋 白菜 味噌)	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	さつまいもの煮物	さつまいも だし汁
	豆腐の野菜あんかけ	木綿豆腐 小松菜 だし汁 片栗粉(醤油)		
	じゃが芋の含め煮	じゃが芋 だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
7 21 木	野菜スープ	キャベツ だし汁	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	大根スティック	大根 だし汁
	豚ミンチの野菜あんかけ	豚ミンチ 玉ねぎ だし汁 片栗粉(ケチャップ)		
	さつまいもの煮もの	さつまいも だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
8 22 金	野菜スープ	チンゲン菜 だし汁(白菜 大根 えのき 油揚げ 味噌)	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	お菓子	
	かぼちゃの煮物	かぼちゃ だし汁 片栗粉		
	白菜の煮物	白菜 だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
9 土	野菜スープ	しめじ だし汁	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	人参の煮物	人参 だし汁
	豆腐の野菜あんかけ	木綿豆腐 ほうれん草 だし汁 片栗粉(ケチャップ)		
	かぼちゃの煮物	かぼちゃ だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
11 25 月	野菜スープ	きゅうり だし汁(木綿豆腐 玉ねぎ わかめ じゃが芋 味噌)	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	お菓子	
	鶏ミンチの野菜あんかけ	鶏ミンチ きゅうり だし汁 片栗粉(ケチャップ)		
	かぼちゃの旨煮	かぼちゃ だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
13 27 水	野菜スープ	白菜 だし汁(木綿豆腐 白菜 わかめ しめじ 醤油)	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	お菓子	
	鮭の野菜あんかけ	鮭 白菜 だし汁 片栗粉(醤油)		
	じゃが芋の煮物	じゃが芋 だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
14 28 木	野菜スープ	キャベツ だし汁(木綿豆腐 なす キャベツ 玉ねぎ 味噌)	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	さつまいもの煮物	さつまいも だし汁
	鶏ミンチの野菜あんかけ	鶏ミンチ ブロッコリー だし汁 片栗粉(ケチャップ)		
	さつまいもの煮物	さつまいも だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
29 金	野菜スープ	玉ねぎ だし汁(木綿豆腐 チンゲン菜 玉ねぎ しめじ 醤油)	フルーツ	



今月のフルーツは、りんごです。



～行事食～

15 金	白がゆ	ごはん	じゃが芋のミルク煮	じゃが芋 ミルク(ほほえみ)
	鶏ミンチの野菜あんかけ	鶏ミンチ ブロッコリー だし汁 片栗粉(ケチャップ)		
	さつまいもの煮物	さつまいも だし汁		
	野菜煮	大根 人参 だし汁		
20 水	野菜スープ	白菜 だし汁	フルーツ	
	白がゆ	ごはん	じゃが芋のミルク煮	じゃが芋 ミルク(ほほえみ)
	白身魚の野菜あんかけ	白身魚 玉ねぎ だし汁 片栗粉(ケチャップ)		
	さつまいもの煮物	さつまいも だし汁		
野菜煮	大根 人参 だし汁			
野菜スープ	しめじ だし汁(木綿豆腐 かぼちゃ 玉ねぎ えのき 醤油)	フルーツ		

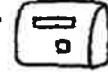
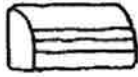
※都合により献立、材料を変更することがあります。





日に日に秋が深まり、戸外遊びが気持ち良く感じられます。子どもたちは体を動かす遊びを中心に、友だちといろいろなことに挑戦しています。

先月の園の様子・・・咳が続く子が多かったです。手足口病も数名出ました。症状にご注意下さい。



冬はもうすぐ！ かせ予防を



ぽかぽかと太陽のぬくもりを感じる日もあれば、冷たい時雨が降る日もあり、暖かさと寒さの間を行ったり来たりしながら冬に近づいています。

1日のなかでも朝夕と日中との気温差が大きくなってきました。

暖房器具を使用することが多くなると、空気が乾燥し、ウイルスが増えるのに格好の条件になります。元気に冬を乗り切るために、規則正しい食事や睡眠はもちろんのこと、外出後や食事前にはうがい、手洗いを欠かさないように心がけましょう。



かせ症候群

*原因

ウイルスによる感染症で、鼻、のどなど上気道が炎症を起こしたものをかせ症候群といいます。

*症状

一般的には鼻水、鼻づまり、せき、くしゃみ、だるさなど。発熱、下痢、嘔吐がみられることもあります。

*対応

かせに気づいたら保温と保湿に気をつけ、栄養と睡眠を十分とります。受診して症状を抑える薬を服用してもよいでしょう。



おなかの風邪が

増えてきたら…ご注意！

消毒するときは、塩素やウイルスを吸い込まないように換気しましょう。



汚れた衣類を消毒する際には、使い捨ての手袋・マスクを着用すると安心です。

ノロウイルスなどによるウイルス性胃腸炎が増えています。おう吐や下痢に気づいたら、早めに受診しましょう。

ウイルス性胃腸炎によるおう吐物や便には、ウイルスが大量に含まれており、そこからほかの子どもに感染する危険があります。そのため、園ではおう吐・下痢で汚れた衣類は園で洗わず、ポリ袋に密封してお返ししています。お手数ですが、ご自宅で、塩素系の消毒薬を使って消毒し、洗濯するようにお願いします。

消毒には塩素系消毒薬を使う

おう吐物や下痢のうんちが付いたものは、塩素系消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム）で消毒します。消毒薬の濃度は製品によって異なるので、使う前にチェックしましょう。

なお、「酸素系」の洗濯用漂白剤ではウイルスを除去する効果はありません。

消毒液の作り方（原液濃度約6%の場合）

- A 0.1%の消毒液** 水1Lに対して原液約20mL
（ペットボトルのキャップ4杯弱）
- B 0.02%の消毒液** 水1Lに対して原液約4mL
（ペットボトルのキャップ1杯弱）

おう吐物の付いた衣類は……

④の消毒液に10分以上浸します。色落ちさせたくないときは、85℃以上の熱湯に1分半浸す方法もありますが、温度が下がらないよう注意しましょう。

おう吐物を片づけるときは……

おう吐物に、色のついていない雑巾やキッチンペーパーなどをかぶせて取り除き、④の消毒液で床や周辺の汚れを拭き取ります。その後、⑤の消毒液をたっぷり含ませたキッチンペーパーで浸すように拭き、最後に水拭きします。

親子で道路をチェック

今から、少しずつ交通ルールを伝えていくのはいかがでしょうか？家の周りのお散歩や公園に遊びに行く途中に機会を作って親子で手をつなぎ、街の様子や人々の生活に関心を向けながら、「信号、今は赤だから、車が走っていて危ないね。止まって待とうね」

「信号が青になったね。右見て左見て、手を上げて渡ろうね」などと会話をしながら歩きましょう。

交通ルールなどは、言葉で教えるより実際の体験を通したほうが、身につくものです。ぜひ、配付させていただいた「おさんぽMap」も活用していただけたいと思います。

