

2月 ほけんだより

節分と聞くと2月3日を思い浮かべる人が多いと思います。でも、今年の節分は2月2日です。地球が太陽の周りを1周するのに1年かかるとされていますが、実際には、誤差があります。その誤差のため立春がずれ、その前日の節分も2月2日になっています。豆まきをしたり、恵方巻を食べたりするときは注意してくださいね。

保健室からの
お知らせ

「アレルギーに関する調査」の記入のお願い

花組と風組の保護者の皆さんに「アレルギーに関する調査」を配付しています。アレルギー疾患を有するお子さまがより安心、安全な園生活を送ることができるよう努めてまいりますので、ご協力をお願いします。今年度からアレル

ギー面談の時期を変更しました。詳しい内容は配付したプリントをご覧ください。**締め切りは、2月7日(金)です。**よろしくお祈りします。

附属幼稚園の子どもたち

田原先生による

からだのおはなし会

1月21日(火)に田原先生による「からだのおはなし会」を行いました。アニメの『はたらく細胞』が大好きな星組さん!先生から「自分たちの体の中にどんなものがあるか知っている?」の質問には、ほとんどの内臓を答えることができ、先生から「よく勉強していますね」と褒めていただきました。また、先生の「心臓の位置はどこかな?聴診器を使って調べてみよう!」という声かけから、子どもたちは珍しい聴診器を嬉しそうに持ち、友達と心臓を探し始めました。「どんな音がしていた?」と聞くと、「ドクドク」「ポンポン」「ドクンドクン」と子どもたちは答え、日頃なかなか聞くことができない心臓の音に感動した様子でした。

子どもたちから田原先生へ質問がありました。Q「なんでワクチンを打つの?」➡A「本当のバイキンマンが入ったら体がびっくりするから、バイキンマンに似せたものを入れて体を強くします。なので、怖がらずにワクチンしてください。」Q「どうやって体のことを覚えたのですか?」➡A「小さいときには絵本で覚えました。最近、はたらく細胞がおもしろい。」Q「何分でうんちはでてくるの?」➡A「正確には言えないですが、早い場合は10時間、体調が悪いときは、もっと早いです。食べた後、必要な栄養を体の中に取り込んで、いらぬものはうんちとして出ます。生活リズムを大事にして過ごしてください。」

おはなし会が終わって、たくさん体のことを教えてくださった田原先生や看護師さんにお礼の手紙を子どもたちが書いてくれました。田原先生が大好きな子どもたち!手紙にもその気持ちが表れていました。

これからも、自分の体、友達のを大事にして欲しいです。





はみがきカレンダー

“はみがきカレンダー”をやってみた子どもたちの「ふりかえり」を紹介します。「えがかわいかったからまいにちはみがきがんばりました」「たのしかった」「はみがきがんばったよ」「まいにちカレンダーでたのしくはみがきできました」「じょうずでした」「まいにちみがけたよ」などありました。はみがきカレンダーを見せてくれたお友だちありがとうございます。みんなががんばった“はみがきカレンダー”を附属特別支援学校の生徒さんにも見てもらおうと思います。もしかしたらお返事があるかも・・・楽しみです。

安全だより



1月22日(水)に非常食体験をしました。目的は、実際に防災非常食を食べる体験を通して、災害時でも安心して食べることができるようにすることです。今回の非常食は、アルファ米、カレーの王子様、フルーツミックス缶です。アルファ米とは、水やお湯を注ぐだけで食べられるご飯です。レトルトのご飯と違って、レンジや湯せんで加熱する必要がありません。アルファ米は、炊飯したご飯を急速乾燥させているため、腐りにくく、保存期間が長いのも特徴です。作り方を説明すると、さらさらしていたお米が、いつものお米になって子どもたちはびっくりしていました。参考に作り方の写真も載せているので、ご興味ある方はご覧ください。

味も美味しく、風組さんでは「おかわりいる人!」と聞くと、ほとんどの友達が手を挙げていました。星組さんは、自分でカレーやお米をお皿に移しました。友達と協力しながら上手にできていました。

子どもたちも職員も貴重な体験をすることができました。ぜひご家庭でも非常食について話題にしてみてください。



 <p>STEP 1</p> <p>開封する 袋を開封し、袋の底部を広げて置きます。</p>	 <p>STEP 2</p> <p>備品を取り出す 袋の中から脱酸素剤(エージレス)とスプーンを取り出します。※一部の添付品として調味粉末が入っています。</p>	 <p>STEP 3</p> <p>お湯又は水を注ぐ 袋内側の「注水線」まで、お湯又は水を注ぎ入れます。(うるち米製品注水量:160ml、おこわ製品注水量:110ml)</p>
 <p>STEP 4</p> <p>かき混ぜる 具材の味がごはんになじむようによくかき混ぜてください。※調味粉末使用製品は、調味粉末を溶かすようによくかき混ぜてください。</p>	 <p>STEP 5</p> <p>閉じて待つ 出来上がりまで、袋上部のチャックを閉めてお待ちください。※熱湯で15分(赤飯は20分)、水(15℃)の場合60分を出来上りの目安としてください。</p>	 <p>STEP 6</p> <p>出来上がり チャックを開け、もう一度袋の底から軽くほぐすようにかき混ぜてお召し上がりください。</p>

