

☆ なかよし一む・なかよしミニが始まりました！！ ☆

1回目は、みんなドキドキ。ちよっぴり、緊張した表情の子ども達でした。先生のお話を聞いたり体を動かしたり、なかよし一むでは、お花を植えたりしながら、親子で楽しみました。

☆これから、1年間よろしくお祈りします☆



秋には、芋掘りをします！ 楽しみですね

食育講座のお知らせ

親子クッキング教室を西九州大学短期大学部の先生の協力で行います。テーマは「バランス食を学ぶ」キーワードは「考えて食べよう」です。日時・内容は下記の通りです。三光保育園の方へお申込みください。対象年齢は、満3歳以上、各講座とも先着10組とさせていただきます。

- ① 8月7日(木) 10:00~13:00
「ごはん(のりの佃煮)・れんこん入りハンバーグ・3色スープレンジャー・おからクッキー」
- ② 8月8日(金) 10:00~13:00
「キーマカレーのきらきらプレート・トマ卵スープ・バニラアイス」

♪ 育児相談・食育相談をしています♪



三光保育園及び三光幼稚園では、育児・食育相談を受け付けています。お気軽にお申し込み下さい。※毎月第3火曜日の14時~16時までは、西九大短大部教員による食育相談を行っています。事前にお電話でお申し込みの上、ご利用下さい。

永原学園地域子育て支援センター
さんこう・ぽぽらだより
2014年7月発行 第86号
認定こども園 西九州大学附属三光保育園
TEL:0952-31-6877

7月の生活目標

- ・遊んだ後は、みんなで片付ける
- ・自分のことは一人でやってみよう。



五感を使って表現しましょう！

梅雨とはいえ佐賀地方では、時々晴れの日が入り子ども達は欲求不満に陥ることなく外遊びをダイナミックに楽しんでいます。

保育園のもみじ組(2歳児)さんは、毎日広い運動場を元気よく走り回ったり、お山の芝生の上で寝転がったり、小動物の餌やりを楽しんでいたのですが、最近では砂場で川を作ったり、水を流し入れたりして五感を使った遊びに進化してきました。本園の環境教育の一環で、雨と川と海の関係や、しずくちゃんのお話を聞いていたせいか、ガラス戸越しに雨が砂場に落ちて溜まっていく様子を眺めていた子ども達が、そのイメージで黙々とお山や川を作り、全身水浸しになって夢中で遊ぶ姿は、夏なればこそ体験できる遊びですね。昔も今も、子ども達は汚れることはお構いなしで水や砂、泥にまみれて遊ぶことは大好きなようです。

幼稚園や保育園ではプールでの水遊び、イネのドラム缶栽培等々、雨や水を体に感じたり泥の感触を手や足、肌で感じたりする体験を積むごとに言葉の表現力も豊かになっています。「雨ってつめたーい」「雨は水の味がする?」「雨の中にはしずくちゃんがいっぱいいるね」等々、発見や感じたことを言葉でどう表現するか悩みながら一生懸命伝えようとしています。これから数ヶ月、色々な夏遊びを経験することと思いますが、子ども達のお話に耳を傾け、素敵なたづなやきを見つけてあげましょう!

おうちの方々は、食中毒にも十分気をつけて下さいね。

なかよしミックスでは、じゃがいも掘りをしました。雨が降ったけど、楽しかったです。人参の収穫もさせてもらいました。大満足!!

「なかよしミックス」に遊びにきませんか!

就園前までのお子様と保護者の方が一緒に参加して親子で楽しく遊ぶ集いの場です。

- ★第4回目の7月は、
日時 7月14日(月)10:00~12:00
7月15日(火)10:00~12:00

内容: 水遊びを楽しむ・保健師講話
場所: さんこう・ぽぽら

※駐車場は三光保育園からお入り下さい。事前のお申し込みが必要です。

1日(火)9:30より受付(平日9:30~17:00まで)
(いずれの日も先着16組の親子)

「フリーデー」にも、どうぞ!!

- ★ 7月のフリーデーは、
7月17日(木)10:00~12:00・13:00~16:00
7月18日(金)10:00~12:00
お好きな時間にお出かけ下さい。

「シニアサロンぽぽら」

子育て支援センター「さんこうぽぽら」では、月に1回地域の方におこし頂き楽しいひと時を過ごしています。お茶とお菓子を頂きながらおしゃべりをしたり、園児との交流を楽しんで頂きます。奮ってご参加下さい。

日時: 7月25日(金) 10時から12時

場所: さんこう・ぽぽら

※電話でお申し込み下さい。

子育て便り

「ブラックモンブラン」考

西九州大学 子ども学部 子ども学科 准教授 松井克行

佐賀の子どもたち、いや沖縄を除く九州の子どもたちにとってチョコランチバーといえば、竹下製菓の「ブラックモンブラン」であろう。しかし、九州以外の地域では、ほとんど知られていない。このように自分の住んでいる地域で当たり前なのが、他地域ではそうではないことがよくある。でも人は、自分が慣れ親しんでいる文化こそが正しく常識的だと考えがちだ。これを「自文化中心主義」と呼ぶ。

子どもたちにとっては、まず生まれ育った自分のお家の文化が、当たり前と思っている。それが、他のお家と異なっていることに気づき戸惑うのだ。保育園や幼稚園に通い出して、他の園児や先生との関わりの中で「比べてみて」、自分が少数派だった時の「あせり」を覚えている人も少なくないだろう。でも、子どもたちは結構、柔軟に新しい環境に適応できる（羨ましい限りだ）。

私にとっては、初めて JR 佐賀駅に降り立った時、某ホテルの屋上の「ブラックモンブラン」の看板を見た時の衝撃を忘れられない。了解不能な言葉だったからだ。「モンブラン」＝「Mont Blanc（フランス語）」＝「白い山（日本語訳）」と考えると冒頭のブラックが解せないのだ。「黒く白い山？」となるからだ。そこでケーキの「モンブラン」＝「マロンケーキ」をイメージし、「ブラックモンブラン＝ブラックコーヒーのシロップをかけたマロンケーキ」と推理した。これなら自らの既存の知識に適合し納得できる。それゆえ大学の売店で「ブラックモンブラン」を初めて買って食べた時の「裏切られた感」は相当だった。「コーヒー味ではなくチョコ味だし、いつまでたってもマロンに出会えないのはなぜ？」疑問は、やがて「詐欺では？」という怒りに変わり、ともかく「なぜ、ブラックモンブランなのか？」について調べることにした。竹下製菓の HP から、案外、簡単に答えが見つかった。

竹下小太郎前会長がアルプス山脈の最高峰「モンブラン」を目の前に眺めたとき、「この真っ白い山にチョコレートをかけて食べたらさぞ美味しいだろう」との思いをアイスクリームの名称に取り入れたものが「ブラックモンブラン」です。[「モンブランの歴史」(<http://takeshita-seika.jp/index.php?id=7>)より]

そう言われれば袋の「白い山の写真とチョコアイス」の写真にも合点がいく。でも、それなら「チョコモンブラン」だろう、と突っ込みを入れたくなった。

なお「チョコモンブラン」が誕生したのは 1966 年である。ちなみに大阪では、チョコランチバーといえば、センタブランド（林一株式会社）の「チョコバリ」が有名だが、その発売は 1971 年と 5 年も遅れている。大阪の方が中心と思っていた私も知らぬ間に「自文化中心主義」に毒されていたのだ。

食育便り

「気をつけよう！食中毒」

西九州大学健康栄養学科講師 日野まど香

これから夏に向けて、細菌による食中毒が増えてきます。知っているようで知らない食中毒、身の回りにある危険を知り、効果的に予防をしていきましょう！

① 自分が食べられるから、大丈夫？

自分が食品を食べてお腹を壊さないと、衛生的な食品の取り扱いができてるように感じるかもしれませんが、しかし、免疫系が発達していない子供たちと大人とでは、感染のしやすさが全然異なるものがあるため、子供たちが食べる食品には最大限の注意を払う必要があります。

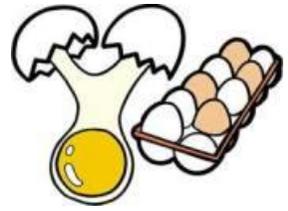
例) サルモネラ菌

主に、卵や鶏肉を汚染しています。

今のサルモネラ菌は、昔のサルモネラ菌より病原性が強くなっています。

子供はわずかな菌量であっても感染するので、もし、卵がこの菌に汚染されていたら、新鮮な卵であっても危険です。特に、子供が感染した場合は重症化しやすいといわれています。この菌は、卵の表面についている場合もありますが、菌が入った状態で卵が生まれる場合もあります。

つまり、卵を子供たちに安全に食べさせたいならば、十分に加熱する必要があるでしょう。



② 新鮮なら安全？

新鮮であれば、鮮度が低下しているものよりは安全といえます。しかし、100%安全とはいえません。昔の食中毒菌は病原性が弱く、大量の菌を食べないと感染しませんでした。最近の菌は、病原性が強く、新鮮な食品にいるわずかな菌量でも、感染してしまふことがあります。

例) 腸管出血性大腸菌：主な原因食・・・牛肉。

カンピロバクター；主な原因食・・・鶏肉。

この二つの菌は、少量でも菌が口に入ると感染してしまいます。よって、以下のことに気をつけましょう。

①生肉は、新鮮でも食べない。

②二次汚染に注意する。 例) 肉を切った後の包丁、まな板、手は、洗剤で洗う。肉汁が、他の食材、器具につかないようにする。

***食中毒は、『食中毒予防の 3 原則；菌を①つけない、②増やさない、③殺す』のすべてを行うことで予防できます。** どれか一つかけても、安全を確保できません。

「まあ、いっか」という気持ちを捨て、一つ一つの作業を丁寧に、的確に行っていきましょう。