



長船ちとせっこだより

4月号



社会福祉法人 ちとせ交友会 長船ちとせこども園
 長船ちとせこども園子育て支援センター
お問い合わせ電話
TEL:0869-26-3988 **FAX:0869-26-3930**

今年は例年より桜の開花がゆっくりですね。何かと忙しい4月なので、いつのまにか春本番になりそうですね。4月は、朝夕と昼の気温差や入園・入学・進級や、年度替り・・・などでお子様はもちろんお家の方も何かと忙しい時期となります。忙しい時期には体調も崩しやすくなりますので、無理は禁物ですよ。ゆっくりと出来る日はゆっくり休んで、甘い物♪などでリフレッシュしてくださいね。

今年度も、子育て中の皆様の子育ての応援や情報交換・お子様はもちろんお家の方々の友だち作りの場などになれる支援センターを目指していきたいと思っています。そして、お家の方とたくさんお話をできたらいいなと思います。今年度もよろしくお願いたします。



育児相談について

支援センターでは、育児相談を受け付けています。

電話： 月～金 10:00～16:30

来園： 来園相談の場合あらかじめ日時を電話でご連絡ください。
***何でもお気軽にご相談ください**

お知らせ



外あそびが、楽しい季節になりましたね。
 利用時間内であれば、園庭で遊ぶことができますので、ぜひ遊びに来て下さいね。
 でも・・・春は、意外と紫外線の量が多かったりする季節です。帽子や日焼け止め等でしっかり対策をしていきましょう！！

月曜日 (10:00～15:00)		火曜日 (10:00～15:00)		水曜日 (10:00～15:00)		木曜日 (10:00～15:00)		金曜日 (10:00～15:00)	
1	好きな遊びをしよう	2	好きな遊びをしよう	3	好きな遊びをしよう	4	好きな遊びをしよう	5	好きな遊びをしよう
8	好きな遊びをしよう	9	好きな遊びをしよう	10	好きな遊びをしよう	11	好きな遊びをしよう	12	好きな遊びをしよう
15	好きな遊びをしよう	16	誕生日会 10:30～ (予約制 5組まで)	17	好きな遊びをしよう	18	好きな遊びをしよう	19	好きな遊びをしよう
22	好きな遊びをしよう	23	好きな遊びをしよう	24	こいのぼりを作ろう	25	大きくなったかな	26	こいのぼりを作ろう
28	好きな遊びをしよう	29	こいのぼりを作ろう	30	こいのぼりを作ろう				



長船ちとせこども園 子育て支援だより



楽しい食卓作りで、食への興味をひろげましょう！！

離乳食を始めていくと、なかなか食が進まない時期が出てくることがあります。考えられる理由は・・・
「おなかが空いていない」「味が苦手」など、さまざまです。まずは、食べさせることだけに気を取られず、家族と一緒に食事をし、子どもが「食べるって楽しい！」と感じられるような、食卓の雰囲気作りを心掛けてみては？



一時保育について

育児をしている方が、いろいろな事情で育児が出来ない時や、リフレッシュ等の時に、こども園でお子さんを預かる制度です。

*4時間で1000円・8時間までは2000円(給食つき)
*申し込みは、予約制となっております。(お電話ください)

乳児健診を 受けましょう

(受付場所)	中央公民館	
(受付時間)	13:15~13:45	
乳児健診(4か月)	4月17日(水)	R5年11月生まれ
1歳6か月健診	4月10日(水)	R4年9月生まれ
2歳児健診	4月11日(木)	R3年12月生まれ
3歳児健診	4月24日(水)	R2年10月生まれ

とっても大切！早寝・早起き・朝ご飯！

規則正しい時間に寝て、朝早く起きる生活をすることは何より子どもの脳の成長に重要です！夜型の子どもはキレやすい・攻撃的など問題をおこしやすい傾向があることが分かっています。さらには、太りやすくなるそうです。朝ご飯は、寝ている間に低下している体温を上昇させ脳の働きを活発にしてくれます。新しい生活が始まる4月にもう一度生活リズムを見直してみたいかですか？



4月生まれの誕生会に参加しよう

4月16日(火)は4月生まれのお友達のお誕生日会です。誕生月のお友だちには、写真入りのメダルをプレゼント！(3日前までに、写真を撮らせてくださいね。)

誕生会は予約制です。予約をお願いします。(5組まで)



春に流行しやすい病気

特に春に流行しやすい病気はそこまで多くはないようですが、比較的「溶連菌感染症」が多いと言われています。はしかや風疹、水ぼうそう・おたふくかぜなど集団感染しやすい病気には気を付けていきましょう！何かと、疲れもたまりやすい時期です。「いつもと違うな？」「症状が長引くな」などいつもと違うという時は、病院受診をしたり、ゆっくり休んで乗り越えていきましょう！！

子どもといちごジャム作り♪

いちごの甘みは、「キシリトール」と呼ばれる成分！ということをご存知ですか？ですから、虫歯を予防する効果がありそうです。へたに近い部分は、酸味が強く先端部分は甘みが強いので、へた側から食べると最後まで甘みを感じながら食べられますよ！そんないちごでジャムを作ってみませんか？ビニール袋に洗ったいちごと砂糖を入れ、手でつぶします。手でつぶすので、子どもと一緒にできますよ！そのあとは、鍋にいちごを入れて煮詰めて出来上がりです！！きついちごの甘～い香りにも癒されるひと時になりますよ！

基本的なイチゴジャムの作り方

いちご 300g(大体1パック)
グラニュー糖 180g
レモン汁 2分の1個分



*誕生日会をキャンセルされる方は、連絡をお願いします。
*支援センター・一時保育のお問い合わせは
平日(月～金)の9時から16時までをお願いします。

*長船ちとせこども園 0869-26-3988

ご協力よろしくをお願いします。

