



べこのこだより

親子ひろば『べこのこ』
浜松市中央区高丘東3-54-18
葵ヶ丘こども園
Tel 053-437-7952
https://aoigaokahoiku.com

11月号
令和6年10月28日発行



日ごとに日暮れが早くなり、秋から冬に移り変わろうとしています。ミノムシさんも枝や葉を着込み、冬支度を始めました。これからの時季、空気が乾燥し、体内にウイルスが侵入しやすくなるので要注意です。手洗い・消毒をこまめに行い寒さにまけず、元気に過ごしましょう。



11月の予定

★13日(水)歌や楽器に触れてみよう♪

♪こども園のお友達が歌や合奏を披露してくれるよ

場所: べこのこのおへや(ホール) ♪♪♪

時間: 10:00~11:30



【あそびの広場】

べこのこのお部屋・園庭開放しています。
(毎週月・水・金 午後1時~3時)

- *お家の人、お友だちと楽しく遊びましょう。
- *お子様から目を離さないようにお願いします。

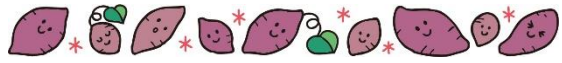
【子育て相談】

毎週 月~金曜日 午前10時~午後4時

子育てについて、不安や質問はありませんか？
一人で悩まないで、何でも気軽に声を掛けて下さいね。
電話又は来園での相談にも応じます。
どうぞ、お気軽にご相談下さい。



♪うんとこしょ~どっこいしょ~♪



土の感触を楽しんだり、イモムシやダンゴ虫を見つけて興味津々でしたね(*^-^*)

こんなに大きいお芋がほれたよ~!



さつまいもとりんごのころころサラダ!(^^)!

コロコロ触感が楽しいサラダ。ツナの塩味で甘みがアップ!!

材料(2人分)

- ・さつまいも(蒸かしたもの)・・・110g
- ・りんご・・・1/4個(70g)
- ・ツナ缶・・・30g
- A:ヨーグルト(プレーン)・・・大さじ2 ・マヨネーズ・・・大さじ2



作り方

- ①さつまいもとりんごは一口大に切る。
- ②ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、①とツナを加えてさっくりと混ぜ完成!!



「和食の日」に新米の食事を

11月24日は「和食の日」です。日本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されています。秋の実りの季節に、新米とだしを使った汁物、旬の魚や野菜を取り入れた主菜・副菜で、和食をいただきますよ。



離乳乳食

成長につながる遊び食べ

離乳食に慣れてくると、食べものを自分でつかんだり、ぐちゃぐちゃにしたりする「遊び食べ」が始まります。これは食べものの感触を確かめ、自分で食べようとする意欲が出てきたサインです。床にシートを敷くなどの対策をして、成長の過程を見守りましょう。

