☆ なかよしる一か・なかよしミニが始まりました!! ☆

1回目は、みんなドキドキ。ちょっぴり、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、なかよしる一むでは、お花を植えたり しながら、親子で楽しみました。

☆これからよろしくお願いします☆





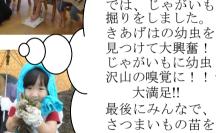








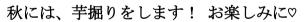






では、じゃがいも 掘りをしました。 きあげはの幼虫を 見つけて大興奮! じゃがいもに幼虫

最後にみんなで、 さつまいもの苗を 植えてきました



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「粉を使って!こねて丸めて簡単おやつ」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6日 (木) 10:00~13:00

「ソーセージパン・野菜中華まん・オレンジゼリー」

② 8月7日(金)10:00~13:00

「だご汁(すいとん)・にぎらーず 」

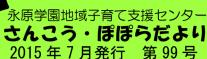
♪育児相談・食育相談をしています♪



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。





認定こども園 西九州大学附属三光保育園

TFI:0952-31-6877



紙おむつ体験

先月、東京大学名誉教授で現在白梅大学学長をされている汐見稔幸先生と する機会がありました。とても高名な学者さんですが、素顔の先生はいつも気さくで、子 ども達と保育者、養育者に温かいまなざしで寄添って下さいます。そんな先生に思い切っ て、質問をしてみました。「最近、4-5歳になっても紙おむつにしか排泄ができないお子さ んがいるのですが、どのように家庭と連携をとっていけばいいのでしょうか?」。担任は、 登園から降園までの間、トイレを我慢するために水も飲まないようにしている子どもの姿 に胸を痛めていたからです。何となく、いつも我慢しているように見えるその子どもに、 もっと自由にのびのびと過ごさしてやりたいというのが担任のおもいでした。すると、先 生は「今、アメリカでは小学生用の紙おむつを売っている。それは日本だけの問題ではな (さそうだよ。」その時、別の先生が、「ところで、その子の自尊心はどんなだろう?排泄し たい時に行けない、友だちと同じようにトイレを使えないって相当負い目じゃないだろう か?」と疑問を投げかけました。汐見先生は、「勉強会に来ている保育士さんが自ら紙おむ **/**つに排泄をしてみたら、排尿の瞬間相当皮膚への刺激が大きく、早くおむつを外してあげ なくっちゃ!と実感したらしいよ」と教えて下さいました。その場に集っていた先生達は、 おむつ外しのお話を保護者の方にする時は、その経験談も加えるともっと伝わるかもしれ ないと思いました。早速、知人の孫ちゃんから紙おむつを頂いて排尿で試してみると、 皮膚が"熱い!!"と感じ、火傷はしないものの「おむつ外しは親も保育者も協力してが んばらねば!」と思いました。

今の時期、おむつ外しには最適ですね。お母さん方、子ども達のために一緒にがんばり ましょう。 (三光保育園長)

「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16日(木)10:00~12:00 7月17日(金)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(水)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)

「フリーデイ」にも、どうぞ!!

★ 7月のフリーデイは、

7月21日(火)10:00~12:00 7月28日(火)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24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

「金子みすず」さんからのメッセージ

西九州大学子ども学部子ども学科教授 金久 慎一

私の大好きな童謡詩人の一人である「金子みすず」さんは明治36年4月、山口県長門市仙崎で生まれました。わずか26年間という短い生涯でしたが、その間、実に512編の心温まる詩を残しています。詩人の西條八十氏は彼女を「若き童謡詩人の中の巨星である」と称えています。

「私と小鳥とすずと」が教科書に掲載されたために、多くの方々の知られるところとなりましたが、私が特に好きな詩は次の2編です。

| 2021に目 生にだけらる | つもった雪 | 星とた | んぽぽ |
|---------------|-------|-----|-----|
|---------------|-------|-----|-----|

上の雪 さむかろな 青いお空のそこふかく

つめたい月が 夜がくるまでしずんでる

さしていて

昼のお星は目にみえぬ

見えぬけれどもあるんだよ

下の雪重かろな見えぬものでもあるんだよ

何百人ものせていて

ちってすがれたたんぽぽの

中の雪さみしかろなかわらのすきにだあまって

空も地面も見えないで春のくるまでかくれてる

強いその根は目に見えぬ

見えぬけれどもあるんだよ

見えぬものでもあるんだよ

金子みすずさんの詩は、どれも優しさがいっぱい感じられます。この2編から感じられることは、見えるものが見えなければ困りますが、見えるものが見えたら、見えないものも見てほしいと訴えているように思います。道路のはじっこで咲いている小さな花を見つけたら、「わあ、きれいね。」と気づいてくれますが、花が落ちたら、忘れられてしまいます。桜の時期になれば、人々は木の下で花見をして賑わいますが、花が散ってしまうと、もう見向きもしません。忘れられてしまうのです。目立つときは見るけれど、そうでなくなってしまうと、後は忘れ去られてしまうというのが当たり前になっているように思うのです。でも、見えないときにも花々や木々は一生懸命にその命を輝かせて生きているのです。金子みすずさんの詩は、目立つものの裏にある命の輝きをしっかり見つめて、そのものにも心を寄せてほしい、そうしなければ大事なものが見えなくなってしまうよと言っているような気がするのです。いつまでもみずみずしい感性を持ち続けたいものです。

食育便り

「気をつけよう!寄生虫。」

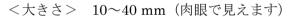
健康栄養学科 講師 斎木まど香

平成 26 年度に佐賀県で発生した食中毒事件は 7 件(全国で 9 番目に少ない)で、患者数は 22 人(全国で最も少ない)でした。下表が佐賀県で発生した食中毒の全事例です。全国的には、ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が圧倒的に多いのですが、なんと佐賀県ではどちらも発生しておらず、寄生虫であるアニサキスによる食中毒が最も多く、全 10 件中 8 件も発生していました。実は平成 25 年度もアニサキスによる食中毒事件が最も多く、全 10 件中 8 件も発生していました。そこで、今回はアニサキスによる食中毒について紹介いたします。

| 発生月日 | 原因食品 | 病因物質 | 原因施設 | 摂食者数 | 患者数 |
|--------|-----------|------------|------|------|-----|
| 3月16日 | 不明 | 寄生虫-アニサキス | 不明 | 1 | 1 |
| 4月20日 | 真サバ | 寄生虫-アニサキス | 家庭 | 4 | 1 |
| 6月6日 | アジの刺身 | 寄生虫-アニサキス | 販売店 | 2 | 1 |
| 8月22日 | 夕食バイキング料理 | 細菌-ぶどう球菌 | 飲食店 | 178 | 16 |
| 9月17日 | 不明 | 寄生虫-アニサキス | 不明 | 1 | 1 |
| 11月17日 | クワズイモ | 自然毒-植物性自然毒 | 家庭 | 1 | 1 |
| 12月11日 | サバの刺身 | 寄生虫-アニサキス | 販売店 | 1 | 1 |

●アニサキスって何?

日本で最も多く発生する寄生虫症で、非常にありふれた寄生虫です。私も、近くのスーパーで魚を丸ごと一匹買ったときに内蔵に寄生しているのをみたことがあります。



< 色 > 半透明白色

<原因食> サケ、サバ、アジ、イカ、タラ、イワシなど

< どうやって起こる?>アニサキスが寄生している魚介類を生または 加熱不十分な状態で食べる。

<中毒症状>(胃アニサキス)2~8 時間後に、激しい腹痛、悪心、嘔吐 (腸アニサキス) 10 時間後以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状

<治療> 特異的な治療薬はなく、手術でアニサキスを取り除く。

<予防> ①魚を丸体で購入する際は、新鮮な魚を購入して、速やかに内臓を取り除いて下さい。(アニサキスは内臓に寄生していますが、鮮度が落ちると内臓から筋肉(食べる身の部分)に移行します。

②加熱 (60℃、1分) で死滅。

③冷凍(-20℃、48 時間)で死滅。家庭用の冷凍庫では-20℃まで冷えないものもありますので、注意して下さい。

<注意>①一般的な料理で使う程度の量や濃度(塩・わさび・酢など)では、アニサキスは死滅しません。

②主な寄生部位は魚の内臓の表面ですが、筋肉(食べる身の部分)にも寄生しますので、よく噛んで食べましょう!!





