



《プレスクール・なかよしルーム》
お母さんと一緒に、お店屋さんごっこをしました。
お店屋さんでは「いらっしゃいませ！」お客さんになったら「これください」、「ありがとう」と、言葉のやり取りも楽しんでいました☆



育児講座：トイレトレーニング



《なかよしミックス》
運動場で、外遊びを楽しみました☆朝の時間は、どんぐりの本をみたり、触ったりしました♪

《高木瀬あいあいサークル》
親子で触れ合い遊びやドングリを使って、コマやマラカスを作って楽しみました。

「シニアサロンほぽら」に遊びにきませんか

子育て支援センター「さんこうほぽら」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。

日時： 12月17日（火）10時から12時
内容： 園児との交流（クリスマス会）
場所： 地域子育て支援センター「さんこうほぽら」
電話でお申し込み下さい。
※次回は、1月22日（水）です。

♪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、西九大短期大学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。

さんこう・ほぽら開放の時間帯について

【開園日】
★月～金
(祝祭日・お盆・年末年始を除く)

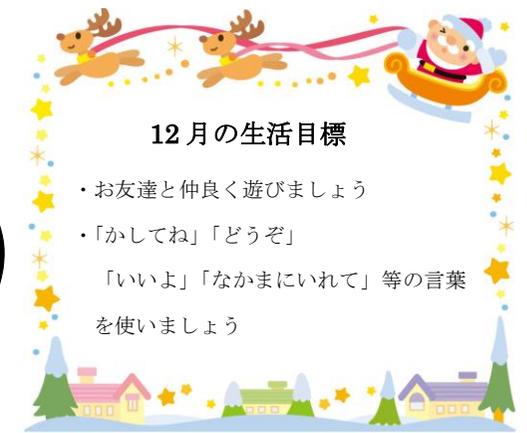
【時間】
★9:00～12:30
・園行事の為、ご利用できない場合があります。
・出前支援の場合は、担当職員が不在になります。

★12:30～13:30
昼休みの為閉園

★13:30～16:00
この時間帯のご利用の場合は、電話での申し込みをお願いいたします。



永原学園地域子育て支援センター
さんこう・ほぽらだより
2019年12月発行 第152号
認定こども園 西九州大学附属三光保育園
TEL:0952-31-6877



12月の生活目標

- ・お友達と仲良く遊びましょう
- ・「かしてね」「どうぞ」「いいよ」「なかまにいれて」等の言葉を使いましょう

「SDGsって何だろう？」

昨年頃から、日本の至る所で聞かれるようになった「SDGs（エスディーズ）」。
2015年に国連によって採択された「持続可能な開発目標」です。2030年を目標として、貧困を撲滅し、持続可能な社会を実現させるために、17の目標（ゴール）があります。

三光の給食室では、「食品ロス」に目を向けて、活動の取り組みを考えてみました。
食品ロスとは、まだ食べることができるのにごみとして捨てられてしまう食品のことです。日本では、1年間で600万トンを超えています。今、コンビニ等でも対策に乗り出したと報じていましたね。本園の給食について3日間残食を計って見たところ、1日当たり平均14kg程でした。一人当りに直すと34gです。1日3食にすると1日当たり茶碗1杯に相当する量です。改めて、考えさせられた数字でした。これから、子ども達と一緒に食品を無駄にしないことも考えていきたいと思えます。
(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9回目の12月は、下記の日程で実施します。
日時：12月11日（水）・12月13日（金） 10:00～12:00

内容：クリスマス会
持ってくるもの：コップ
場所：地域子育て支援センター「さんこうほぽら」
※事前のお申し込みが必要です。（いずれの日も10組程度の親子）
受付は、平日9:30～17:00

★第10回目の1月は、下記の日程で実施します。

日時：1月14日（火）・1月15日（水） 10:00～12:00
※詳しくは、次号でお知らせいたします。

☆12月・1月の「フリーデイ」について

保育園の支援センターを下記の日程で開放します。お好きな時間にお出かけ下さい。

日時： 12月16日（月）・1月29日（水）・1月30日（木） 10:00～12:00
※事前の予約は必要ありません。



寄稿：西九州大学・西九州大学短期大学の窓から

子育てだより

「地球環境と科学」

西九州大学 子ども学部 子ども学科 准教授 飯盛 啓生

近年、環境問題は世界的な問題となっており、多くの人々が関心を持っています。最近ではグreta・トゥーンベリさんの国連での地球温暖化についての演説が話題となりました。彼女の演説や活動は世界中に影響を与えています。一方で、彼女の主張に対して、懸念や疑問を持つ声も存在します。環境問題についてはこのように意見の対立が起こりがちです。このことは、経済活動や国どうしの利害関係など、様々な要因が考えられます。しかし、環境問題を考える上で重要な点は、科学的な事実およびその理解に基づくことです。

2016年の東京の豊洲市場への移転問題においても、科学的な考察が十分されない事例がいくつか見られました。例えば、豊洲市場の地下施設に貯まった地下水が強いアルカリ性を示したことがありました。このことから、地下水が汚染されているのではないかと示唆する報道が一部でありました。確かに、酸性・アルカリ性は水の性質を知る上で重要な項目の一つですが、それだけで、水が汚染されているかどうかは、すぐに判断することはできません。他にどのようなものが、また、どのくらいの量含まれているかを調べる必要があります。その調べた結果をふまえて、なぜそのようなになったのか、最終的な結論を導き出します。

ちなみに、豊洲市場の地下水の強いアルカリ性を示した原因は、汚染ではなく、地下構造物のコンクリートからアルカリ性の成分が溶け出したものと結論づけられました。

現在はICTの発達により、簡単に情報を入手することができます。また、SNSを使用し誰でも自分の意見を自由に発信することもできます。これらにより、環境問題は、より身近なものとして考えられるようになったと思います。

地球環境問題に対処していくことは、我々人類にとって今後も非常に重要なことです。しかし、SNSの一部では科学的な事実に基づかない内容が発信されている場合もあります。重要なことは、「誰が言ったか」ではなく、「科学的な事実はどうか」です。そのためにも、幼児期および小学校からの基礎的な科学知識の涵養が重要であると考えます。

食育だより

<食育だより>



オーストラリアのクリスマスメニュー



西九州大学 健康栄養学部 健康栄養学科 講師 園部ニコル

12月になると日本はだんだんと寒くなり、なべ物など温かい物が恋しくなりますが、私の出身地オーストラリアでは南半球にあたるため、季節が日本と真逆となります。12月になると気温が段々と上がりますし、冷たいさっぱりした料理が食べたくります。クリスマスの際は屋外でバーベキュー（BBQ）をしてオージービーフ、ソーセージ、カンガルー肉などを焼いて、ハムやサラダと一緒に食べる人が多いです。一方、イギリスの伝統的なクリスマス料理を食べる人も見かけます。ローストビーフ、ローストチキン、ローストポークやロースト野菜（ジャガイモ、玉ねぎ、カボチャ、サツマイモ）などをオーブンで焼きます。温度が高いため、オーブンで焼くとキッチンが熱くなりエアコンのきいたりリビングで食べないと食欲がわいてきません。こうした昔ながらの伝統的な食事をする人はあまり多くはないように思われます。

日本で初めてクリスマスを過ごした時、とてもビックリしたことがあります。季節が逆ということもそうですが、クリスマスに対する考え方の違い、そしてクリスマス料理の違いにも驚きました。オーストラリアでは12月25日は祭日であり家族そろって食事をします。そのあとプレゼント交換をします。日本のクリスマスは何となく子供や恋人のための行事なのかなーと思いました。一番驚いたのはクリスマスケーキです。日本のクリスマスケーキは小ぶりでデコレーションケーキになっています。オーストラリアのクリスマスケーキと言えば、ドライフルーツやナッツがぎっしり詰まったフルーツケーキです。レーズン、ピール、プルーン、チェリー、アーモンドなどをパウンドケーキのような生地につぶり入れてオーブンでゆっくり焼きます。11月に入ったらケーキを焼いて、一か月間かけて場所を変えながら毎週ごとにラム酒をたっぷりかけます。そうしますと、しっとりとしたおいしいクリスマスケーキが出来上がるわけです！！

皆さんも是非一度夏のクリスマスとオーストラリアの手作りケーキを味わってみてください！

MERRY CHRISTMAS AND A HAPPY NEW YEAR TO YOU AND YOUR FAMILY!!



祖母が作ったクリスマスケーキ

母が作ったクリスマスケーキ