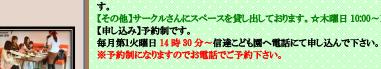


信達こども園では、毎月第1火曜日に Café Shindachi を OPEN しています。

• OPEN 10:00 CLOSE 12:00

・ご予約優先 先着6組



※満員の時は次回のご予約を優先的におとり頂けます。 また園庭開放も同時に行っていますので、

広い園庭で沢山遊んで帰ってくださいね!!

#### ひまわりランド(園庭開放)

【とき】毎月第1火曜日時間 10:00~11:30 頃 【対象】0歳児~就学前の子どもと保護者

親子での楽しい時間をこども園で過ごしてみませんか?予約の必要 はありません。子ども園の園庭に気軽に遊びに来て下さい♪

## 心理テストの結果

これで分かるのは・・・「あなたの二重人格度」!

- A:二重人格度は90%! 真面目そうに見えても、実はしたたかな人。表の顔と裏の顔を使い分け、 とても世渡りが上手でしょう。
- B:二重人格度は70%!純真無垢を漂わせていながら、裏では自分自身の利益を考えている、計 算高い一面があるようですよ。
- C:二重人格度10%!お金ははっきりわかりやすいもの。もちろん裏表がなく二重人格ではありま せん。ただ、大きな責任を伴うこの係をする自信のあるあなたはとてもしっかり者でしょう。
- D:二重人格度は30%!ありのままの姿が映す子の係を選んだあなたは、裏表は低め。シンプル で分かりやすい人です。そして、実はお人好しな面がありますよ!

いかがでしたか?次回の心理テストもお楽しみに~!





社会福祉法人 恵由福祉会 幼保連携型認定こども園 信達こども園

JR 阪和線「和泉砂川」より徒歩約5分

南海「樽井」よりバス「和泉砂川駅前」下車約5分 南海「樽井」より約10分

■車で

阪和自動車道泉南IC下車約5分

社会福祉法人 恵由福祉会 幼保連携型認定こども園 信達こども園 〒590-0522 大阪府泉南市信達牧野 425-1 TEL072-483-4642 FAX072-483-4770

URL:http://www.shindachi.com/











信達こども園から地域の皆様にお届けする情報誌

# UNFLOWER LIFE KINDERGARDEN

## 信達こども関からのお知らせ 【平成30年度1号認定の募集について】

幼稚園と保育所両方の機能を合わせ持っています。 保護者の就労に関係なく、当園の教育保育を受 けることが可能です。

「心の力、体の力、学ぶ力」を育くむ様々な教育保 育を通して、子どもたちの持っている無限の可能性 を引き出し、未来に繋がる人間形成を目指します!

【対象】3~5 歳児(平成 24 年 4 月 2 日~平成 27 年4月1日生まれ)

【願書提出書類配布】8月頃予定しています。

※随時園見学を行っていますのでご連絡ください。

【問い合わせ】信達こども園

**25**072-483-4642 担当 井手畑

2018. 4. 1

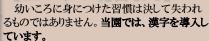
 $\sim$ Vo.  $109\sim$ 



## 家族でお花見!春のお花見スポット 春の和菓子!簡単レシピ



## 【三つ子の魂百まで】



漢字は目で見る言葉として単に音だけのひらが なやカタカナよりもわかりやすく、意味を感じ取り やすいため、幼児にとって漢字はひらがなより 優しいのです。

幼い頃から、様々な経験をすること、

この限られた短い時期に、子どもたちの力を十 分に引き出し、子どもたちの未来への可能性が 広がるよう、私たちは保育していきます!!









子育て豆知識Q&A

子どもがかかりやすい耳の病気!?



春風の心地いい季節になりました。入学式に入社式、それに 始業式。この春新しく花を咲かせた桜の木が、新しい始まりを迎 える皆さんの門出を祝福しているように凛と咲いています。

桜の季節と言えばやっぱりお花見ですよね。気の置けない仲間 や、ご家族で桜満開の下、楽しくお花見を楽しんでみてはいかが でしょうか?



# 家族で行う」お花見スポット 学和田城花まつり



【場所】 大阪府岸和田市岸城町9番1号 【期間】4月1日~4月15日 【駐車場】無料 【アクセス】 南海本線蛸地蔵駅 徒歩7分

【お問合せ】072-423-9486

寒かった冬も終わり、うれしい春が桜と共にやってきました。日本人なら誰もが楽しみな「春、桜、お花見」。 共にやってきました。日本人なら誰もが楽しみな「春、桜、お花見」。

毎年たくさんのお花見客でにぎわう岸和田城は、大阪府内10位の人気のお花見スポットです。岸和田城周辺には屋台もあり、イベントも開催しています!この春はぜひ、ご家族で岸和田まで足を運んでみてはいかがでしょうか?

# 行楽日和、あなたは会社の人たちとお花見をする事になりました。そこで

る事になりました。そこで 何か一役やらなくてはい けません。以下のどの係 を引き受けますか?

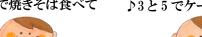
> A:場所取り係 B:食料調達係 C:会計係 D:写真係

なっと一言

春と言えば、卒業式に入学式、沢山の別れや出会いが待っています。新しい場所で不安になってしまった時は、無理に頑張ろうとせず、不安であるということを認めてしまいましょう! 自分のペースで一つずつゆっくりと乗り越えていきましょう。

# FEEL-MERLUSFIENT CODE DO

♪1と5でたこ焼き食べて ♪2と5で焼きそば食べて





1と5を作って 食べる真似★ 2と5を作って 焼きそばを食べましょう! ♪3と5でケーキを食べて



次はケーキを食べましょう!



♪4と5でカレーライス食べて

6.

スプーンを作って 食べる真似!

♪5と5でおにぎり作って

おにぎり にぎにぎ!

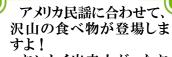
♪ピクニック!

腕をぐるぐる!

♪HEY!(**^**/!)



腕を大きく上げましょう!



おいしく出来上がったお にぎりを持ってピクニックに 出発です!

## **「月し」「八川山川」** 最の子どもが玩具の取り合い。

Q.1 歳の子どもが玩具の取り合いで、 お友だちを噛んでしまうことがありま す。どうしたら治りますか?

A. 自我が芽生え始める時期は、玩具を欲し いという自己主流が出てくる反面、言葉は まだあまり上手ではないために行動で表し てしまうことも少なくありません。また、お友 だちに興味を示している証拠でもありま す。この時期の噛みつきは子どもが発達し ている証でもあり、言葉が増えてくるととも に噛みつきはなくなってくることが多いで す。対処法としては玩具の取り合いが始ま ったら、取ってしまう子には「貸してほしい の?」や取られそうな子には「嫌だよね」な どと大人が子どもの気持ちを言葉で代弁し ながら仲立ちとなってあげる事が大切で す。お友だちを傷つけてしまった場合は、 「これが欲しかったんだね」と気持ちを共感 しながらも傷つけたことに対してはしっかり と叱るのも大切ですよね。

# 保健だより

## 【急性中耳炎】

のど鼻の風邪症状に伴って、鼻の奥と耳をつなぐ 「耳管」という管を伝わりウイルスや細菌が鼓膜の奥に 入ることが原因でおこる病気です

症状としては、痛みが強く発熱を伴います。鼻水が出るたびに、中耳炎になる子も多いです。中耳炎は、急に腫れて、凄くゆっくり治ります。

### 【治療について】

#### ①痛みをとめる

耳鼻科を受診しましょう。 夜や休みの日に耳を痛がったら、手持ちの痛み止め (小児用)を使ってみてください。 耳の下や、後ろを冷やすだけでも楽になります。

②「みみだれ」が出たら、外だけ拭く。

膿がたまると自然に出ます。耳の周りの「みみだれ」は 拭きましょう。耳の穴の中は何もせず、耳鼻科で吸っ てもらいましょう。

#### ④菌がこれ以上はいらないように鼻を吸う。

「鼻が多いな」と感じたら、こまめに鼻を吸いましょう。 家で吸い切れない時は、耳鼻科に行きましょう。鼻の 通りを良くしておくと、早く治ります。

#### もーいいかい まぁだだよ 作・絵 平出 衛 出版社 福音館書店

田がは、福日お日が かわいいチューリップの球根ぼうやと、いも虫くんがかく れんぼ。球根は地面の中でひたすら「もーいいかい」と 聞いていますが、いも虫く人のほうは、美味しそうな葉 っぱをパクパク食べたり、居眠りしたり。そのうちいも虫 くんはさなぎになってしまって・・・。

2人のやり取りも面白いけれど、その成長の変化をかく れんぼに見立てているところが楽しいですよ!





このゆびとまれ 作・絵 平出 衛 出版社 福音館書店

「いっしょにあそぶものこのゆびとまれ!」 女の子が指を立てて、ちょうちょに声をかけます。すると、あれあれ、うさぎさんが、ピョコリやってきて、女の子の指に「とーまった!」そこで女の子はうさぎさんとちょうちょに向かって、「いっしょにあそぶものこのゆびとまれ!」でも、ちょうちょは、なかなかとすってくれません。

でも、ちょうちょは、なかなかとまってくれません。 子どもたちのあそびの世界をもとにして、読む人の空想を大きく広げる楽しい絵本です。

ピクニック 作 ジョン・バーニンガム 訳 谷川 俊太郎 出版社 BL出版

丘の上に住んでいるぼくとわたしはある日、お弁当をつくったので、ひつじと、ぶたと、あひると一緒にピクニックすることに。そこで、ピクニックする場所を探しにいくのですが・・・。

青々とした地面に、広くひろがる大きな空。思いっきり走れる場所があって、かくれんぼできる草や木々があって…。あたたかな季節を迎えた頃に読みたくなる軽やかな1冊です。



# 簡単レシピ!もち米桜餅(道明寺)



- 1.もち米を洗い、水、砂糖、食紅、塩と一緒に釜にいれて普通炊きで炊飯します。
- 2.桜の塩漬けは軽く洗い、10 分ほど水に浸し て塩抜きをしましょう。
- 3.こしあんを 8 等分(15gずつ)して丸めます。
- 4.米が炊き上がったらヘラで粒をつぶすよう にして混ぜます。
- 5.もち米も8等分し、濡れた手で広げてこしあ んを包みます。
- 6.桜漬けを乗せ、お好みで桜の葉っぱをまい て出来上がり!