

たかぎほいくえん

地域情報誌 No.3

住所:東大和市向原 6-1

園長 宮本和美

TEL:042-562-1260

<http://www.mmjp.or.jp/takagihoikuen>

体験保育のお知らせ

コロナ禍の中ですが、感染予防対策を取りながら
保育園の子どもたちは、元気に保育園生活を送っています。
保育園での生活や施設の様子を、地域の皆様に見て頂きながら
お子さんと共に体験して頂ける機会を設けました。

※ 感染状況によりましては、中止することもあります。

実施・予約につきましては、保育園に直接お問い合わせ下さい。

<日程>

10月6日(木) 10月25日(火)

11月15日(火) 11月29日(火)

12月2日(金) 12月13日(火) 12月14日(水)

<対象年齢>

各日共に 乳児(0歳児~2歳児) 1組

幼児(3・4・5歳児) 1組

<実施内容・時間>

9時15分から1時間程度

室内あそびを体験して頂きます。

施設見学、育児相談につきましては、随時行っています。
すべて電話にて事前予約をお願いいたします。

まゆうしよくしつ



~食べ物による誤嚥・窒息を防ぐ~

子どもの誤嚥は大きな事故に直結するため、保育園でも誤嚥防止に向けた配慮が求められます。事故の原因は食べ物の形状だけでなく子どもの行動範囲が原因になることもあります。落ち着いた環境の中で良い食体験ができるように周囲の大人はしっかり見守りましょう。

1. 誤嚥・窒息に繋がりやすい食べ物

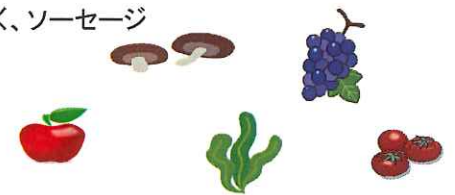
固いもの…えび、貝類(0・1歳児は避ける) 球状のもの…プチトマト、球状のチーズ、ぶどう
うずらの卵、乾いたナッツ

弾力のあるもの…もち、白玉団子、こんにやく、ソーセージ

その他…わかめ、きのこ類、水菜

りんご、柿、梨(完了期までは加熱)

ゆで卵(細かくし、何かと混ぜる)



2. 調理で防ぐ

そのままでは誤嚥、窒息しやすいものでも子どもの口のサイズに合わせて切り、かじり取りしやすくする等、調理を工夫することでその危険性は低くなります。

3. 安全な『食べ方』のポイント

- ・食べることに集中する
- ・姿勢を整える(ながら食べをさせない)
- ・水分を取って喉を湿らせる
- ・食べやすい大きさに切る
- ・食べ物を口に入れたまましゃべらない
- ・詰め込みすぎない
- ・食べなれていないものを食べる時は特に注意する
- ・よく噛んで食べる

高木保育園では、プチトマト・うずらの卵・球状のチーズ・白玉団子などは、誤嚥の可能性があるので使用を控えています。また誤嚥に注意すべき食材については切り方や調理方法を配慮しています。

ご家庭での調理やお弁当への使用時にも気を付けてくださるようお願いいたします。



~子どもと作れる簡単!ハロウィンおやつ~

スイートパンプキン (材料10個分)

- ・かぼちゃ 600g(1/2個) ①かぼちゃを薄く切り、蒸すか茹でる。
 - ・バター 30g ②かぼちゃがやわらかくなったらバター
 - ・牛乳 50cc(調節する) 牛乳、砂糖、生クリームを入れマッシャー
 - ・砂糖 大さじ3 などにつぶす。
 - ・生クリーム 50cc ③形をととのえて、オーブントースターで
- こんがり焼く。



ひだまり

9月14日に避難訓練の一環として炊き出しを行いました。
実際に災害が起きた時、電気もガスも使えなくなった時の為の訓練です。



火起こしから始めます。
新聞紙と薪だけで火をつけて、空気を送り込みながらその火を大きくしていきます。煙がモクモクと出ているのが気になり、子どもたちもテラスから様子を見ていました。

これから、かまどにお釜をのせ、お米を炊く事を伝えています。



火が消えないように、随時、薪を入れていきます。

かまどから、ぐつぐつと煮えてくる音と、湯気が出てきたので、火の調整（薪を減らす）をしながら焦がさないようにしていきます。



乳児クラスの子もたちも興味津々で見に来ました。どうなっているのかワクワクしています。



炊きたてのお米



おかまの蓋をあけると、「ご飯の匂いがする」「はやくたべたい」などと話していました。

実際に炊いたお米は、幼児クラスと大人の給食で美味しくいただきました。炊いたお米を食べた子どもたちの感想は「なんかいつもと違うけど美味しいよ」や「ここ（おこげ）は硬いね」などと言いながらも沢山食べてくれました。

避難訓練として近くの小学校まで避難したりなど様々なことを想定して訓練を行います。