



ほけんだより

10月号

明照保育園



父母の会より

去る10月7日に父母の会で施設見学会がありました。資源化センターと南部学校給食共同調理場及び豊橋ケーブルネットワークの3施設に見学に行ったのですが、そのうちの南部学校給食共同調理場の方から各保育園で園児の保護者に伝えて欲しいというお話をお聞きしたので、特にご報告したいと思います。

一つ目は、魚には骨があることを教えて欲しいということです。最近小学校の給食の時間に「魚に骨がある」といって大騒ぎをしてしまう子どもが目立ち始めたそうです。骨のついてる魚を見たことがないようで、各家庭で、煮魚等が無理なら「あじの干物」でもいいので子どもに見せて、魚には骨があるものなのだ、骨があって当たり前だということを教えて欲しいそうです。

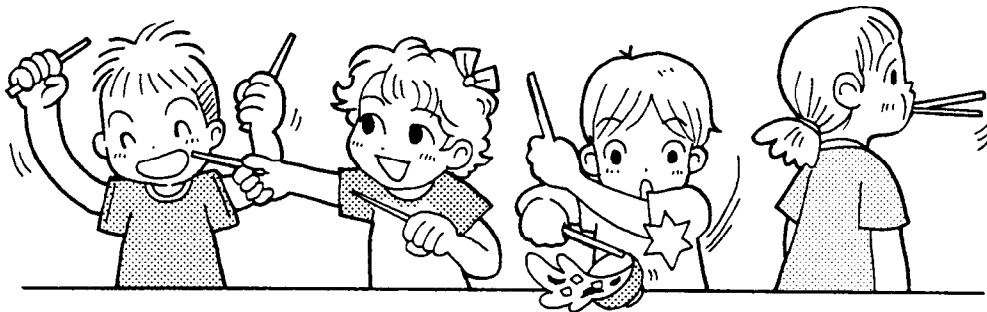
二つ目は、生野菜を食べさせて欲しいということです。0-157の騒ぎがあってから、豊橋市では小・中学校の給食では生野菜を出さないという方針をとっています。あと数年はこの対策が続くようで、各保育園でもほぼ同様の対策をとっています。生野菜は親が食べさせなければ食べられなくなっていますので、幼い子は嫌がる子もいますが、是非小さいうちから少しずつ「生野菜のおいしさや歯触り」を家庭で教えていって欲しいとのことです。

そして最後の三つ目は、「はし」の使い方は家庭で教えてほしいとのことです。小学校の学校給食では、はしの使い方までは教えていません。各家庭で正しいはしの持ち方を教えてあげて下さいということでした。

以上三点が、保育園児の保護者に真剣に考えてほしいお話しです。各家庭でご一考をお願いします。

はしの扱い方に
気をつけて！

はしは、扱い方によっては非常に危険です。
このようなことをしないように子どもに教
えましょう。



振りまわす

他人に向ける

食器をたたく

口にくわえて歩く

はしの持ち方を身につけましょう

はしを正しく持てないと、食事をスムーズに食べることができません。子どもがはしを使い始めたら、正しい持ち方を家庭でも根気よく教えるようにしてください。

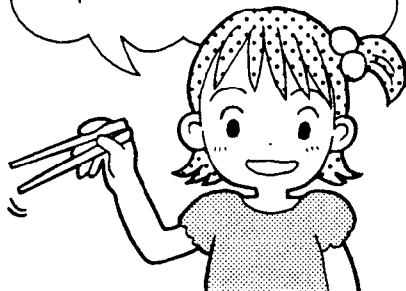
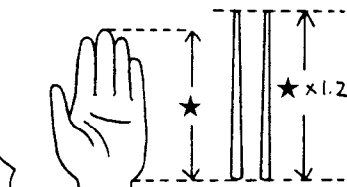
子どもが持ちやすい
はしを選びましょう

- ①軽い
- ②手にあった長さである
- ③はし先がすべらない

はし選びで特に大切なのは長さです。子ども用のもので、手の長さにあったものを選びましょう。また先端にみぞがついていると、食べ物がすべりにくくなります。材質は、プラスチック製のものより、竹や木製のものがおすすめです。

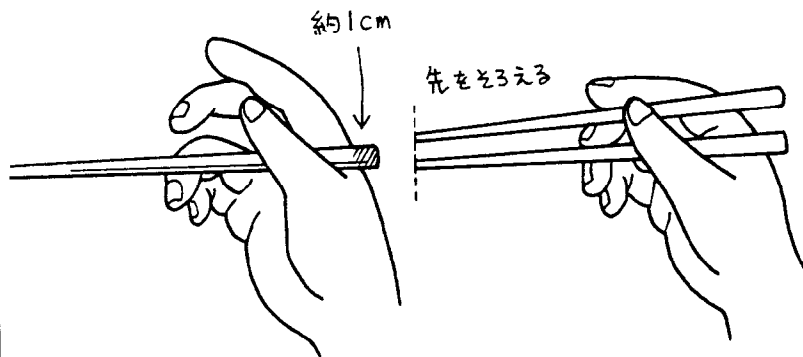
はしの長さの基準

はしの長さ = $\star \times 1.2$ または
(\star = $\star + 3\text{cm}$)

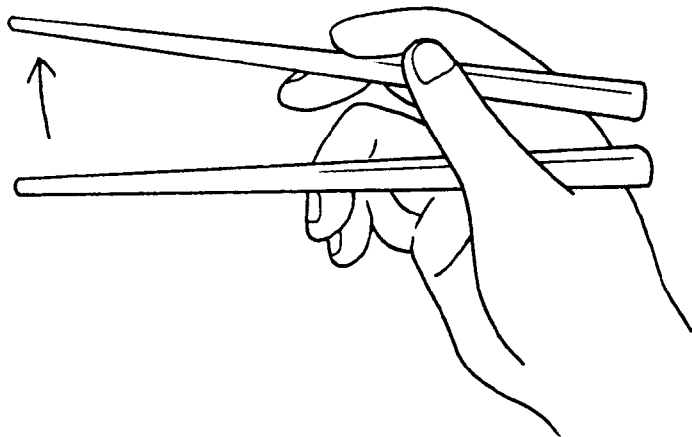


正しい はしの持ち方

大人が手本を示したり、体の後ろから手にとって教えたりして、正しい持ち方を身につけさせるようにしましょう。



- ①下のはしを、親指と人差し指の間に挟み込み、薬指のつめの横に当てて固定します。
- ②上のはしと下のはしの先端をそろえます。上のはしを中指のつめの横に当てるようにして、親指と人差し指で軽く挟むようにします。



- ③下のはしは動かしません。親指を支点にして上のはしを中指で持ち上げて動かします。

(ポイント・先端がそろっている。・頭部が1cmくらいはみ出している。)
(親指の先が、人差し指の第三節あたりに軽く固定されている。)