

## 子どもの育ちに欠かせないものは・・・

### さやま保育サポートの会代表 諏訪 きぬ

東日本大震災・大津波・放射能汚染以降、家族の絆の大切さが強調され、その絆こそ、私たちに生きる糧となるものであることが再認識されてきました。しあわせが物の有無で図られる傾向を強めていたわが国では、この風潮を歓迎する向きもあります。

7月29日から8月2日まで神戸国際会議場で第12回環太平洋乳幼児教育学会が開かれました。災害のため海外からのキャンセルが200件も出て事務局は大変そうでした。アジア・アメリカ・イギリスなどから300名ほどの参加者でしたが、各所での発言から心にとまったことをお知らせしましょう。一つは次第に保育が家庭の外に持ち出され、保育者の手に委ねられているけれども、その処遇条件が専門職の待遇としてはどの国も低いこと。二つにはよい保育を提供するためには、保育者の質を高め、保育者と子どもとの間に愛着を形成する必要があるということです。

園でも家庭でも大人と子どもの心の絆・信頼感が欠かせないということですよ！

## 世間でいう夏休みのフレイスのある日



朝日から少しでも室内を守るためにブラインドを全て降ろして帰るのですが、9:30頃には、プレイスの室内は38~40℃になっていることもあります。水を入れたポットも朝は、お湯になっていました。

急いで窓を全て開け熱を逃がしてエアコンをつけます。午前中は、まだ30℃を切らないこともあります。来所する皆さんは入ってきて“気持ちいい〜”とほっとされるようです。皆さんがここで気持ちよく遊んでいくことができれば・・・これもきっと省エネですね！？ そんなある日の情景をお届けします。



## 我が家のおやつ



☆ パリパリ小魚の作り方

小女子を耐熱皿に並べて500w~600wで2分。※強かったり、やり過ぎると焦げます



水分も補給して



この日は、おやつゾーンが大にぎわい！急遽ミニテーブルを出しました。



みんなでおやつタイム・・・

♥これどうやって作るの？

♥これはね



☆ デザートラスクの作り方

分量 パンの耳5~6枚分に対して バター (大さじ2くらい)

グラニュー糖 (大さじ2くらい・・・お好みで)

- ・フライパンにバター、グラニュー糖、パンの耳を入れて、中火にかけ混ぜる。
- ・バターが完全に溶けてグラニュー糖がパンの周りについたら火を止める。
- ・オーブンで焼く (予熱なし。150℃で25分くらい)

手作りおやつは、きゅうり・セロリ・おせんべい・ポーロ・スティックパン・とうもろこし・・・。お母さんのアイデアいっぱいなの嬉しいおやつタイム♡