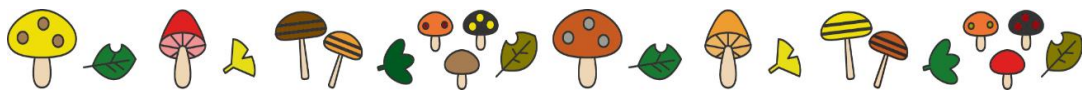


こんにちは☆こすもす保育園 子育て支援センターです！

日頃は、「プール開放」・「ホール開放」などの地域開放企画と、支援センター「こまめちゃん」へのご参加ありがとうございます。

秋以降もさまざまな企画を用意しています。ママと子どもたちのお友だちの輪が広がりますよ♪ ぜひあそびに来てください。お待ちしております！



☆ 子育て支援センター『こまめちゃん』の予約について ☆

月曜日から金曜日の毎日、『こまめちゃん』という子育て支援室の取り組みで、保育園を開放して親子で遊びに来てもらっています。支援センターの部屋や園庭、ホールなどであそべます！どなたでも参加できますが毎月予約をお願いしています。

※今年度はランチタイムは中止しています。

★午前（9：30～12：00）

★午後（13：00～14：30）

ともに3組ずつの予約制です（別枠で新規の方向けに1枠設けています）。

もし空いていれば**当日**の電話予約でも大丈夫です！急にキャンセルが出るためご案内できることもありますので、いつでもお気軽にお電話ください。

午後の場合は、当日12時までに予約してください。

★前月の第3木曜日 12：30から 電話（834-0081）にて予約を受け付けています。（土日・祝日でのお問い合わせはご遠慮ください。）

*「こまめちゃん」を初めてご利用の方は、新規枠を設けていますのでお気軽に電話でお尋ね下さい。



2021 秋号

発行責任者

こすもす保育園 古賀さゆり

瑞穂区初日町2-26

電話 834-0081

ホームページ

www.aratamafukushikai.jp



こすもす保育園 バザー中止のお知らせ

毎年、こすもす保育園で開いていたバザーですが、今年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、平日に在園児のみで開催することになりました。そのためリサイクル品の回収もありません。楽しみにしてくださっていた地域の皆様、再開するときはお知らせしますので、またのご利用をお願い致します。

◆こすもす保育園では、子どもたちの保育環境をよくするために、毎年署名をとって国に声をあげています。例えば、小学校は35人学級が実現しましたが、保育所の基準はそのままです。コロナ禍ではとくに密を避けるため、保育士の人数を増やしてほしいと考えています。ご協力よろしくお祈りします。

保育士の配置基準(最低限)の経緯

	0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児以上
1948年	10:1			30:1	
1964年	8:1	10:1		30:1	
1967年	6:1			30:1	
1969年	6:1		20:1	30:1	
1998年	3:1	6:1	20:1	30:1	
★目標	2:1	3:1	4:1	10:1	15:1

見直し後如路強を転換他、保育環境の抜本的改善を進めるべし

＜署名の成果＞

想像して下さい... 10:1だった頃... → 3:1になろう

★ 他国では 1人1クラス → 15:1の戸数も数割の中、日本は まだ 30:1...!!
どの子にもよりよい保育を受けてほしいと願っていても、日本の自己配置基準では難しい現状であるのが事実です...

戦後70年間、1度も変わっていない基準をかえていこう...!

これからの地域開放『みんなであそぼう会』の取組みです。

「地域開放」も今年度からは予約制になりました。1回10人限定の予定です。前月の第3木曜日 12:30～ 電話(834-0081)にて予約を受け付けています。

ホール開放

10:30～12:00です。

こすもす保育園のホールで遊みましょう♪

☆ 3月9日 (水) ホール

リズムあそび・わらべうた & ホール開放

10:30～12:00です。

親子で一緒にあそびましょう♪

☆ 11月24日(水) わらべうた

☆ 2月16日(水) リズムあそび

行事をたのしむ

10:30～12:00です。

☆ 12月15日(水) クリスマス会

☆ 1月26日(水) 絵本の会



午後のホール開放

※今年度は、試食ができないため“保育園のおやつを知ろう”は変更になりました。レシピ集はいつでもお渡しできますので、こまめちゃんや給食室に気軽にお声かけくださいね!

☆ 2月1日 (火) 14:30～16:00 新聞紙であそぼう会 (節分)



※新型コロナウイルスの状況によっては、年間予定を変更または中止する可能性があります。新しい情報は、ホームページでお知らせするのでそちらで確認するか、電話にて確認をお願いします。

* 地域開放の後、午後のこまめちゃんを利用される方もご連絡下さい。

☆保育園で人気の給食メニュー☆

【夕焼けご飯】 4人分

(材料) ・米 2.5合 ・人参 1/2本
・昆布 5cm ・酒、醤油 各小1
・塩 少々

(作り方)

- ① 米を洗い、人参はフードプロセッサーやすりおろし器で細かくする。
- ② 炊飯器に米と水を入れ、人参を入れる。昆布、酒、醤油、塩を入れて炊く。

☆ほんのりオレンジ色に仕上がります。人参のにおいも少なく、子どもたちにも人気のご飯です!

☆夏の地域開放(プール)の様子☆

お天気にも恵まれて、ゆったりと水・お湯あそびを楽しみました。気分にあわせて選べるように色々な大きさの浅くてあたたかいプールを用意し、親子一緒に入ることで、皆慣れてくると笑顔が見られましたよ! 浮き輪やビート板、水鉄砲などのお気に入りのおもちゃを見つけて遊ぶうちにダイナミックな動きも増えてきて、保育園ならではの太いホースでシャワーやトンネルくぐりを楽しんだり、ワニ泳ぎができる子はフラフープをくぐったりして広いプールを満喫しました!

