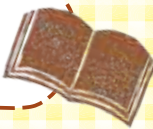


図書室だより



開成町図書室 ▶ ☎20-4742
 開室時間 ▶ 火～金曜日：10時～20時30分 / 土・日曜日：10時～17時
 休業日 ▶ 毎週月曜日
 ※新型コロナウイルス感染症の状況により、開室時間を変更することがあります。
 ※貸出冊数は一人4冊までです。貸し出し期限は2週間です。

親子で楽しむ

おすすめ絵本

町では、読書を通して家族のコミュニケーションを深めるため、毎月1日を「ファミリー読書デー」としています。図書室で借りられる、親子で楽しめる本を紹介します。



みずをくむプリンセス
 スーザンヴァーデ / 文
 ピーター・H・レイノルズ / 絵
 さくまゆみこ / 訳

2021年小学校低学年・課題図書。毎日早朝から母と遠く離れた川まで水くみに行く少女。水は泥水。西アフリカ出身の女性モデルの実話を基にした絵本です。

絵本で世界を知ろう!

8月1日は「水の日」。私たちが普段飲んだり、手や体を洗ったりしている水は蛇口をひねれば出ます。世界には、まだまだ近くに水がない生活をしている人がいます。「水の無い生活はどんなだろう?」子どもたちといっしょに読める絵本です。



あさだきょうこ
 図書室司書 浅田京子

NEW 新着本

新しく購入した図書の一部を紹介します。図書室にない本は、リクエストできます。お気軽にご相談ください。

一般書

- 声の在りか
リボルバー
吉宗の星
- 寺地はるな
原田マハ
谷津矢車

児童書

- そらまめくんのまいにちはたからもの石は何からできている?
朝ごはんは、お日さまの光
- なかやみわ
西村寿雄
マイケル・ホランド

子育てナビ

イヤイヤ期・・・どう対応する?

子育て健康課 ☎84-0327

- 1 気持ちに寄り添う**
「こうしたかったんだね」と気持ちに寄り添い共感すると、落ち着くこともあります。
- 2 さりげなく手伝う**
着替えやすいように服を並べる等、簡単にできるように準備し、「一人で出来た」という達成感を味わわせます。

イヤイヤ期

との付き合い方

- 3 選ばせる**
「着替えと歯磨きどちらからする?」と順番を選ばせると、自分で選んだ満足感によって気持ちを切り替えやすくなります。
- 4 予定を伝える**
「もうすぐお風呂に入るよ」と行動に見通しを立ててあげると、気持ちの準備がしやすくなります。

イヤイヤ期は成長の証
 1歳後半になると自我が芽生え、心の自立が始まります。「なんでもやってみよう」と思うようになりますが、同時に「思

うように出来ない」と葛藤を抱えます。このような気持ちを「いや」と表現します。つまり、「嫌」という意味ではなく、「自分でやりたい」という思いを、発音しやすい「いや」で「生懸命伝えている」のです。

この時期の失敗や成功の体験は、その後の自立につながる大切な成長...と分かっているにもかかわらず、かたがたを起さずよね。そんなイヤイヤ期の子さんとの付き合い方を紹介します(左)。

「イヤイヤ」は「イヤイヤ」ではなく、「イヤイヤ」と表現します。つまり、「嫌」という意味ではなく、「自分でやりたい」という思いを、発音しやすい「いや」で「生懸命伝えている」のです。

「イヤイヤ」は「イヤイヤ」ではなく、「イヤイヤ」と表現します。つまり、「嫌」という意味ではなく、「自分でやりたい」という思いを、発音しやすい「いや」で「生懸命伝えている」のです。

ご相談は...
☎84-0327
 子育て健康課
 受付時間▶平日の8:30~17:15

お気軽にご連絡ください♡

子育て健康課保健師
 加藤かおり

叱る時はきつぱい叱る
 本当に危険なことや人を困らせるようなことをした時は、きつぱりと叱ってください。何がいけなかったか繰り返し伝えていけば、徐々にやらなくなることができます。

元気だより



おさんぽカーに乗ってお出かけ
 どの苗を植えようか?

酒田保育園 ☎82-2277

でんしゃだいすき
 酒田保育園上島分園
 保育士 諸星 桂
 玄関前のフープ遊びが大好きな、りんごぐみ(2歳児)のお友だち。友だちとのおしゃべりが楽しめるようになり「でんしゃがとります」「でんしゃがとります」と、にぎやかな声が響き渡っています。時々聞こえてくる電車の音に、「やっほー」「おーいでんしゃやーん」と手を振る姿がとても可愛いです。
 上島分園は、0・1・2歳児20名が通う酒田保育園の分園です。感染症対策を行いながらの毎日ですが、子どもたちから発信される言葉を拾い集め、表現する楽しさと丁寧に関わって過ごしていきたいと思えます。

「元気だより」では、町の子どもの様子を学校・保育園等の現場からお届けします。

親子でレシピ

今月のテーマ
夏バテ防止
 子育て健康課管理栄養士 真貝 美早紀

エネルギー消費量が増える夏。特にエネルギーを作り出すビタミンB1が豊富な豚肉と夏野菜を使ったレシピを紹介します。



- 材料(4人分)**
- 人参(1cm角切り)・・・1本
 - なす(いちょう切り)・・・1個
 - 玉ねぎ(1cm角切り)・・・1個
 - オクラ・・・3~4本
 - キャベツ(1口大にちぎる)・・・1/4個
 - 豚バラ肉・・・200g
 - トマト缶・・・1缶
 - ケチャップ・・・大さじ1
 - しょうゆ・・・小さじ1
 - 砂糖・・・大さじ1
 - オリーブオイル・・・大さじ1
 - にんにく(みじん切り)・・・1片
 - 水・・・200ml
- 作り方**
- 1 オクラを板ずりして、沸騰したお湯で1分30秒ゆでる。
 - 2 フライパンにオリーブオイルを引き、中火で温める。温まったら弱火にし、にんにくを入れ、香りがでるまで待つ。
 - 3 一口大に切った豚バラ肉を炒める。火が通ったら、人参・なす・玉ねぎ・キャベツを炒める。
 - 4 3の具材が油になじんだら、水を入れ、具材が軟らかくなるまで中火で5~6分煮る。
 - 5 トマト缶と調味料を入れ、中火で5~10分ほど煮込む。
 - 6 5を皿に盛り付け、輪切りにした1のオクラを飾り付ける。