



とけいそうだより

月曜日から金曜日まで毎日、親子遊びや親子の仲間づくりの場として保育園を開放しています。子育て中の保護者の方や保育士と一緒に交流しながら子供たちと楽しい時間を過ごしてみませんか？お気軽に親子で遊びにお越し下さい。乗船寺保育園子育て支援センター TEL22-4407



乗船寺保育園 園開放予定表

…園開放はお休みの日になります。

自由遊び…各自親子でおもちゃや絵本などで自由に遊ぶ日です。

午前10時～午後12時 スケジュール表の遊び 午後12時～午後15時自由遊び

日	月	火	水	木	金	土
	1 身体測定	2 自由遊び	3 おもちゃ遊び	4 外遊び	5 水遊び	6
7	8 風船・ボール	9 水遊び	10 段ボール遊び	11 おもちゃ遊び	12 外遊び	13
14	15	16 楽しく遊ぼう	17 ハンドメイド	18 親子教室	19 風船・ボール	20 子育て相談日
21	22 作って遊ぼう	23 紙遊び	24 しゃぼん玉	25 おもちゃ遊び	26 水遊び	27
28	29 シール遊び	30 おもちゃ遊び	31 自由遊び			

※園開放ご利用の方は、水分補給用のお飲み物をご持参下さい。また外遊びの日は熱中症対策の為、帽子をご持参ください。作って遊ぼうの日は制作遊びをします。汚れても良い服装でお越し下さい。ハンドメイドの日はくるみボタンを作ります。針や糸は使いませんので安心してお越しください。

※7月18日はとけいそう親子教室です。7月20日は子育て相談日です。詳しくは別枠をご覧ください

園開放・とけいそう親子教室の水遊び・プール遊びについてお知らせとお願い。

- 水遊び・プール遊びは11時頃から行います。保護者の方も子どもと一緒に水遊びが出来る服装・履物でお越しください。園開放の水遊びは、子育て支援センター前テントで行います。
- おむつが外れていないお子さんは衛生面を考慮して水遊び用おむつ又は、水遊び用パンツを着用して下さい。ご理解とご協力をお願いします。熱中症対策として帽子着用もお願いします。帽子はプール用でなくても良いです。
- 水着（Ｔシャツ・短パンでも大丈夫です）・着替え・替え用おむつ・タオルの準備をお願いします。
- 水遊び中は子どもさんから目を離さないようにお願いします。



《とけいそう親子教室》

7月18日（木） 受付 10:00～ 親子遊び 10:30～ 乗船寺保育園 3階 リズム室

※ 活動内容 ・親子ふれあい遊び ・エフロンシアター ・プール遊び 11:00～11:30

◎親子の水分補給のお飲み物をご準備下さい。プール遊びは3階テラスで行いますので各自、プール遊びの準備をお願いします。

◎3階までの移動は外階段をご利用下さい。親子遊び後にプール遊びになります。

今月のテーマは夏の手作りおもちゃです。

水中に沈めたペットボトルを監視したり、勢いよく水が出てくる様子を楽しみながら少しずつ水への抵抗をなくして夏の水遊びを親子で楽しんで下さいね。

★ペットボトルシャワー（0歳から楽しめます）

準備するもの…・ペットボトル（500ml・350mlどちらでも可） ・ビニールテープ ・キリ
遊び方…①ペットボトルの下部にキリで大きめの穴をいくつか開け、上部には口と目をビニールテープで作って貼る。②①をプールに沈め、「いないいない（ブクブク…）」と間を置く。③「シャワー」と言いながら水中からペットボトルを出し、水が出る様子を楽しんだり、子どもたちの手足に水をかけたりして楽しめます。 参考文献：メイト社 月刊 ひろば 2023・7月号より



《子育て相談日》

日時：7月20（土）1組1時間程度

場所：乗船寺保育園2階 リハビリ室

毎月1回、女性の心療内科ドクターで公認心理士（国家資格保持者）の専門医のカウンセリングを受けることが出来ます。お子さんの心配な事、子育てで不安の思う事、産後の心の変化など相談でき、アドバイス、サポートいたします。個別相談になりますので予約が必要です。なお、カウンセリング料等は保育園が全額負担致しますのでお気軽にご利用下さい。詳しくは園担当者へお尋ねください。

子育て相談専門電話 22-4521

《楽しく遊ぼう教室》

日時：7月16日（火）

時間：10:00～11:00

（センター開放9:00～）

場所：指宿保健センター



↑予約QRコード

活動：触れ合い遊び・読み聞かせ

毎月1回、指宿保健センターに保育士を派遣し出張保育を行います。親子で遊びに来て下さいね。なお事前予約が必要です。上記のQRコードを読み取り予約をお願いします。



保育園で人気のメニュー

「魚の味噌マヨ」



★材料★（子ども4人分）

- ・白身魚…4切れ ・塩…少々（一つまみ）
- ・料理酒…少々（小さじ1/3）
- ・マヨネーズ…大さじ1
- ・米みそ…小さじ1

A

※米みそがない時は麦みそや合わせみそでも代用できます。

★作り方★

- ①白身魚に塩と料理酒をふりしばらくおく。
- ②魚をフライパンで焼く。
- ③②にAを塗って広げ、トースターで焦げ目がつくまで焼く。