



赤ちゃん通信

ぐーちーぽー

2024

URL: www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp



新年あけましておめでとうございます

家族みなさんで笑顔あふれる新年をお迎えのことと思います。
今年もママヨガやキッズダンスなど保護者の皆さんと体を動かし、リフレッシュ出来る時間を作ってもらえるような企画を予定しております。みなさんのご参加をお待ちしております。今年も中央保育所子育て支援センターをどうぞよろしくお願いいたします。

先月の様子



おひるねアート

2024年
お正月
バージョンでの
写真撮影



英語教室の
先生と一緒に
英語の歌や絵本
を楽しみました

英語でクリスマス



カレンダー作り



サンタさんも
来てくれましたよ

クリスマス会

ばんびふち

子育て支援センターの日程



日付	内容	対象	時間	場所
1/16 (火)	親子交流・身体測定 栄養相談(栄養士)	0歳児と その保護者	9:30 ~11:00	會津稽古堂 3階和室
1/30 (火)	ママヨガリフレッシュ	//	//	會津稽古堂 1階健康スタジオ
2/6 (火)	親子交流・身体測定 (手形アート)	//	//	會津稽古堂 3階和室
2/27 (火)	ベビーマッサージ	2~6ヶ月児と その保護者	//	//

ばんびクラブ



日付	内容	対象	時間	場所
1/10 (水)	だんごさし	1歳以上児と その保護者	10:00 ~11:30	ふれあいハウス
1/20 (土)	おもちゃを作って 遊ぼう	//	9:30 ~11:00	會津稽古堂 3階和室
1/24 (水)	幼児食講座 ※託児あり	1歳以上児の 保護者	10:00 ~11:30	會津稽古堂 クッキングスタジオ (託児3階和室)
2/14 (水)	バレンタイン製作	1歳以上児と その保護者	//	ふれあいハウス
2/7 (水)	キッズダンス	//	//	會津稽古堂 1階健康スタジオ

◇発行◇ 中央保育所子育て支援センター
會津若松市花春町2-1

TEL: 0242-28-6926

☆所庭開放・絵本貸出・電話相談もおこなっています。平日9時~17時

お気軽に
ご利用ください

こどもが吐いたら・・・

おう吐時のケア、知っておきましょう。



①吐いたものを
口から取り除く

口の中に吐いたものが残っていると吐き気をもよおすことがあります。うがいさせたり濡らしたタオルで口の中をきれいにしましょう。



②安静にさせて
様子を見る

静かな環境で安静に過ごします。吐いたものが喉に詰まらないように横向きにしましょう。



③1時間以上してから
水分をとみましょう

吐いた直後に水分をとるとまた吐いてしまうことがあります。顔色が良くなり、吐き気が治まったらスプーンなどで水やお茶などを少しずつ摂らせましょう。



♪ わらべうた ♪



●ちよちよちあわわ●

2/4
ちよち ちよち あわわ
かいぐりかいぐり とつとめ

7
お つ む てん てん ひ じ ぼん ぼん

両手を胸の前で2回ぐるぐるまわす
左手(または右手)のひらを右手(または左手)の指で2回つつく
左手(または右手)のひじを右手(または左手)で2回軽くたたく
右手(または左手)のひじを左手(または右手)で2回軽くたたく

腕全体つかう遊び
こどもを膝に抱き、
子供の手を取って
動かす♪



赤ちゃんとの
絵本の時間

《会津図書館の司書さんより、赤ちゃん向けの絵本の紹介コーナー》

あたたかいおふろのえほん



『おふろでちやぶちやぶ』

松谷 みよ子 // 文 いわさき ちひろ 童心社
タオルとせっけんを持ったあひるちゃんを追いかけて…服を脱いだら、はだかんぼのいっとうしょう！お風呂に入るわくわくを描いた絵本。



『があちゃん』

かつや かおり // さく 福音館書店
湯船につかっていきもち。体を洗っていい匂い。かわいいあひるのがあちゃんといっしょにお風呂に入っている気持ちになれる絵本。

●会津図書館のもよおし●
☆赤ちゃんおはなし会☆

1月18日(木)

10:30~11:00

★0~3歳のおはなし会★

絵本のご相談や、
おはなし会のお問い合わせ
会津図書館
栄町3-50(會津稽古堂2F)
TEL: 0242-22-4711
FAX: 0242-22-4702
お気軽にどうぞ!

★中央保育所の栄養士による栄養情報コーナー★

ごくごく、もぐもぐ、おいしいね

簡単レシピ『かぶと鶏肉のくたくた煮』

7ヶ月頃～

【材料】

- ・かぶ…15g
- ・鶏ささみひき肉…15g
- ・昆布だし汁…50ml
- ・水溶き片栗粉…適量
- (・しょうゆ…1g)

今が旬のかぶは柔らかく煮えやすく
離乳食にもおすすめです♪

【作り方】

- ①かぶを3~7mm角のさいの目切りにする。
- ②鶏ささみひき肉は下茹でして包丁で刻むかすり鉢で細かくする。
- ③鍋にだし汁とかぶを入れて柔らかくなるまで煮る。
- ④柔らかくなったら、②を加えて水溶き片栗粉でとろみをつけたら完成。

※後期食以降であればしょうゆを④の時に加えてもよいです。