

みどり野 園だより 7月

園長日記 No.4

心奪われる電子機器「スマホ」

～「メディアにむしばまれる子どもたち」田澤雄著作（教文館）から～

持ち運びに便利で、コンピューターが搭載され、きれいな写真が撮れ、動画も見られ、メールを不特定多数に発信でき、ラインができ、ゲームができ、音楽が聴け、電子辞書が読め。テレビ電話ができるなど、この世にあるすべての快樂や情報を手に入れることができるスマホは「最強の電子機器」であり、心を「奪われる電子機器」と言えます。

スマホに限らず、テレビやゲーム等の映像メディアは、短時間なら不快な感情を消去する玩具になりますが、長時間になると「失感情」機器となり「笑わない、泣かない」などの「感情の平坦化」を生じさせてしまうということです。それが長期化すると、心の成長に影響を与えます。しつけや学習用のビデオを繰り返し強制的に見せられた赤ちゃんが、笑顔がなく、泣かず、視線が合わない「サイレント・ベビー」になることはよく知られていますが、テレビをつけっぱなしの環境で養育されているだけでも、同じような症状をかかえることになった「慢性疲労」の赤ちゃんが大勢いるそうです。

子どもの脳と神経系統は生まれてから5歳頃までに80%の成長を遂げ12歳でほぼ100%になります。人間の脳は、前頭葉、頭頂葉、側頭葉、後頭葉に大きくわかれ、それぞれが多様な機能を担っていますが、光や音が錯綜する映像画面を見るときは、主として、見ることに関係ある後頭葉が使われます。それに伴って考えたり、想像したり、悩んだり、判断したりする前頭葉あるいは前頭前野の活動が低下するのです。

みんな、ペタンとすわって、画面を見ている。

ああ、そうとも、スマホのおかげで、子どもは、しずかだ。・・・

お昼の支度やあと片付けの邪魔もしない——

だけど、おかあさん、いい気になって、

考えたことあるの、あなたの、あなたのかわいい子どもにとって、

スマホがためになるのか、ならないのか？

スマホは五感をだめにする！

スマホは想像力をぶちこわす！

子どもは、理解できなくなるんだ、空想のおとぎの国が！

子どもの脳は、チーズみたいに、グスグスになる！

考える力は、さびついて、カチンカチンになる！

頭で考えられない—目で見るだけだ！



絵15 10歳のヘビー・ユーザー（左）と健常5歳児（右）の描いた絵

ロアルド・ダール作「チョコレート工場の秘密」

（*スマホのところは原作ではテレビとなっています）

「子どもが生まれてきてよかった。愛されている。生きていていい」と思える自尊心は、赤ちゃんの時代から注がれる、まわりの大人たちの温かい「まなざし」にあります。温かいまなざし、笑顔、そして言葉のシャワーを浴びることによって形成されます。その「まなざし」を奪っている元凶は、親たちの無関心、過剰な映像メディア接触を放任する「養育環境」なのです。

2016年7月1日
園長 中田一夫

7月の行事予定



- 2日(土) くじら組保育参観及びクラス懇談会 9:30~12:30
(5歳児保護者は引き続き、キャンプの説明会が有ります。13:00~)
- 4日(月) プール開き・すいか割り
- 12日(火) 避難訓練
- 15日(金) 「保護者と職員の会」役員会 18:30~
- 18日(月) 海の日・・・休園
- 27日(水)~28日(木) 「5歳児キャンプ」(六甲 YMCA : 神戸市灘区六甲山町 875)



※キャンプ場の都合により、年間行事予定の日程が変更となりました。

☆YMCA 運動あそび(3・4・5歳児)

7日・21日の(木)10:00~12:00

各年齢別、約40分間ずつ

※今月は、プール指導になります。

(悪天候の場合は室内での体育指導となります。)

園庭開放

毎週水曜日9:30~11:00

※地域の0歳~就学前のお子さんを親子で受け入れています。ご近所の方を、どうぞお誘いください。子育て支援アドバイザー(松木先生)が、育児に関するご相談にも応じます。

【8月の予定】 13日(土)・・・お弁当日とさせていただきます。

夏期自由登園期間 [7月21日(木)~8月31日(月)] 予定表の提出について

保育園は特に夏休みを設けません。例年、学校の夏休みに合わせて上記の期間を自由登園期間とさせていただきます。保育園の特別な行事も入れないようにしています。保護者の方のお休みに合わせてお子さんと一緒に、ゆっくりとお過ごし頂いて親子の絆を深める機会として活用していただければ幸いです。

つきましては、給食人数の把握の為、7月15日までに予定をわかる範囲でお知らせ下さい。提出後の予定変更や休暇が新たに増える場合は、その都度担任までお知らせください。



おねがい

歯科・眼科・耳鼻科の検診で異常のあった方は、早めに治療をしていただき、治療が終わりましたら、担任までお知らせください。(治療証明は必要ありません)

※検診日に、お休みで検診を受けておられない方は、先にお渡しした所定の用紙を持参の上、園医さんまで受けに行ってください様、よろしくお願ひいたします。

「夏に流行しやすい感染症に 注意しましょう！」

これから夏に向かって、とびひ・手足口病・アデノウイルス・ヘルパンギーナ・プール熱…等色々な感染症が流行しやすい時期です。ウイルスや細菌、微生物が皮膚や粘膜から体内に侵入して増殖する為、食事前の手洗いを習慣づけ、入浴時には首筋や脇下、股間など汗が溜まりやすい部分は特に丁寧に洗い流してあげましょう。又、栄養バランスのとれた食事、体の免疫力がダウンしないよう心がけましょう。



2016年7月度 みどり野保育園メニュー

★はお楽しみメニュー

日	曜日	献立名	材 料				おやつ	
			黄◇ カや体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	献立名	原材料
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類			
1	金	サバの煮付け インゲンともやしのごま和え さつま芋のバター焼 ごはん 味噌汁	砂糖 白ごま さつま芋・▲バター 米(国産)	サバ 赤味噌・白味噌	生姜 さやいんげん・もやし・人参 ほうれん草・玉ねぎ・えのき	醤油・酒・かつおだし 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	牛乳 ブルーベリーホットケーキ	▲牛乳 小麦粉・●卵 ▲牛乳・油 ▲バター・ブルーベリージャム
2	土	塩ラーメン チンゲンサイのゆかり和え フルーツ(フルーツカクテル)	ラーメン・油・調合ごま油	ささみ・さつま揚げ	人参・コーン・青ねぎ・にんにく チンゲンサイ・大根・ゆかり フルーツカクテル(缶詰)	醤油・鶏がらスープ・塩・みりん	牛乳 せんべい	▲牛乳 アンパンマンのおさかなせんべい
4	月	豆腐チャンプルー かぼちゃのチーズ焼 しらすとしそのごはん 味噌汁	油・砂糖・油・調合ごま油 油 米(国産) 巻麩	豚肉・豆腐・●卵 ▲チーズ しらす干し 赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参・小松菜・生しいたけ・生姜 かぼちゃ 大葉 白菜・わかめ	醤油・鶏がらスープ・酒・塩 塩 醤油 かつおだし	牛乳 とうもろこし 蒸しパン	▲牛乳 小麦粉・砂糖 ▲牛乳・コーン ベーキングパウダー
5	火	揚げ鶏のトマトソース 粉ふき芋 切干大根サラダ ごはん 味噌汁	小麦粉・油 じゃが芋 砂糖・調合ごま油 米(国産)	鶏肉 きざみ揚げ・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・カットトマト パセリ 切干大根・人参・胡瓜 茄子・青ねぎ	塩・ケチャップ 塩 醤油・穀物酢・みりん	牛乳 ぶどうかん	▲牛乳 *寒天・ぶどうジュース 砂糖
6	水	サケのムニエル ハムと野菜のソテー 煮豆 ごはん 味噌汁	小麦粉・油 油 砂糖 米(国産) さつま芋	サケ ●/▲ハム 水煮大豆 赤味噌・白味噌	もやし・黄パプリカ・ピーマン ごぼう・人参 ほうれん草・玉ねぎ	チキンコンソメ チキンコンソメ かつおだし・醤油・みりん・酒 かつおだし	牛乳 お麩の チーズスナック	▲牛乳 麩・オリーブ油 ▲粉チーズ・塩
7	木	セタそうめん 鶏肉の磯辺揚げ ブロッコリーサラダ	そうめん・油 小麦粉・油 マヨドレ	まぐろフレーク・●カニ寒味かまぼこ・●卵 鶏肉	わかめ・オクラ・人参 あおさのり ブロッコリー・玉ねぎ・コーン	塩・めんつゆ 塩 塩	牛乳 きらきらゼリー	▲牛乳 *寒天・パイナップルジュース 砂糖
8	金	牛肉の甘辛煮 小松菜とキャベツのおかか和え 麦入りごはん 味噌汁 フルーツ(バナナ)	こんにゃく・油・砂糖 米(国産)・押麦	牛肉 かつお節 豆腐・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・人参 小松菜・キャベツ かぼちゃ・しめじ バナナ	かつおだし・醤油・みりん・酒 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	牛乳 そぼろおにぎり	▲牛乳 米・鶏ミンチ 醤油・みりん・砂糖 油
9	土	焼豚チャーハン 拌三絲(ハンカスー) 中華スープ	米(国産)・油 緑豆春雨・調合ごま油・砂糖・白ごま	焼豚 ちくわ	玉ねぎ・チンゲンサイ 人参・胡瓜 大根・もやし・まいたけ	鶏がらスープ 穀物酢・醤油 鶏がらスープ	牛乳 ベジスナック	▲牛乳 ベジタべる
11	月	千草焼 ひじき煮 ごはん 納豆汁 フルーツ(みかん缶)	油・砂糖 油・砂糖 米(国産) 麩	●卵・鶏ミンチ さつま揚げ 納豆・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・干しいたけ・さやえんどう 芽ひじき・人参 小松菜 みかん(缶詰)	醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・酒 かつおだし	牛乳 フライドパンフキン	▲牛乳 かぼちゃ・青のり 油・塩
12	火	白身魚の梅しそ揚げ ほうれん草ともやしの和え物 がんもの煮物 ごはん 味噌汁	▲天ぷら粉・油 砂糖 米(国産)	ホキ 一口がんも 赤味噌・白味噌	大葉・しそねり梅 ほうれん草・もやし 人参 茄子・わかめ・青ねぎ	塩 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油・みりん かつおだし	牛乳 黒糖カステラ	▲牛乳 小麦粉・砂糖 黒砂糖・●卵 ベーキングパウダー
13	水	夏野菜のポトフ マカロニサラダ ごはん フルーツ(スイカ)	マカロニ・マヨドレ 米(国産)	●ウインナー	冬瓜・かぼちゃ・キャベツ・ピーマン・玉ねぎ 胡瓜・人参 スイカ	チキンコンソメ・塩 塩	牛乳 シュガートースト	▲牛乳 ▲食パン・▲バター 砂糖
14	木	アジの中華味噌煮 チンゲンサイと白菜の塩昆布和え さつま芋のあめがらめ ごはん 卵豆腐のすまし汁	砂糖 さつま芋・油・白ごま・砂糖 米(国産)	アジ・テンメンジャン 水煮大豆 ●卵豆腐	チンゲンサイ・白菜・人参・塩昆布 しめじ・みつば	かつおだし・醤油・酒 醤油・穀物酢 かつおだし・醤油・塩	牛乳 米粉の 味噌蒸しパン	▲牛乳 米粉・砂糖 豆腐・赤味噌 ベーキングパウダー

＜注意事項＞

- アレルギーについて
 - 卵を含む食品に●印を、乳を含む食品に▲印をつけています。
 - そば・落花生の入った食材は使用しておりません。
- 0～2歳児は昼食に牛乳を飲みます。
- 材料の都合により、献立が一部変更になる場合がありますので、ご了承下さい。

エネルギー	567Kcal
蛋白質	20.8g
脂質	18.2g
カルシウム	252mg

日	曜日	献立名	材 料				おやつ	
			黄◇ カや体温となるもの	赤◇ 血や肉になるもの	緑◇ からだの調子を整えるもの	その他	献立名	原材料
			穀類・油脂類・砂糖類・いも類	魚類・肉類・豆類・乳類・卵類	野菜類・藻類・くだもの類			
★	15 金	チキンライス アメリカンドッグ ツナサラダ ブルーベリーミルクかん	米(国産)・油・▲バター ▲ホットケーキミックス・油 砂糖・オリーブ油 砂糖・ブルーベリージャム	鶏肉 ●ウインナー まぐろフレーク ▲牛乳	人参・玉ねぎ・グリーンピース 胡瓜・コーン・大根・レモン果汁 寒天	ケチャップ・チキンコンソメ・塩 穀物酢・塩・醤油	牛乳 お誕生日ケーキ (パン)	▲牛乳 小麦粉・砂糖・●卵 ▲無塩バター・パン(缶詰) ベーキングパウダー ▲ホイップクリーム
	16 土	きつねうどん ツナと野菜のソテー かぼちゃの甘煮	うどん 油 砂糖	味付け揚げ まぐろフレーク	わかめ・青ねぎ・だし昆布 人参・オクラ・キャベツ かぼちゃ	かつおだし・醤油・みりん・塩 チキンコンソメ	牛乳 ビスケット	▲牛乳 エースコイン
	19 火	白身魚のチーズ照焼 ウインナーと野菜のソテー さつま芋と昆布の煮物 麦入りごはん 味噌汁	油・砂糖 油 さつま芋・砂糖 米(国産)・押麦	メルルーサ・▲チーズ ●ウインナー 赤味噌・白味噌	人参・玉ねぎ・さやいんげん きざみ昆布 白菜・えのき・青ねぎ	醤油・みりん チキンコンソメ かつおだし・醤油・酒 かつおだし	牛乳 お好みねぎ焼き	▲牛乳 小麦粉・油・●卵 さつま揚げ・青ねぎ かつお節・醤油
	20 水	鶏肉の唐揚げ ちくわとブロッコリーのソテー もやしとえのきのごま酢和え ごはん 味噌汁	小麦粉・片栗粉・油 油 砂糖・白ごま 米(国産) さつま芋	鶏肉 ちくわ 赤味噌・白味噌	生姜 ブロッコリー・キャベツ もやし・人参・えのき 玉ねぎ・わかめ	醤油・酒 チキンコンソメ 穀物酢・醤油 かつおだし	牛乳 キャロットマフィン	▲牛乳 小麦粉・砂糖 油・▲牛乳・人参 ベーキングパウダー
	21 木	サバの青のり焼 きんぴらごぼう じゃが芋のスープ煮 麦入りごはん 味噌汁	砂糖・小麦粉・油 油・砂糖 じゃが芋 米(国産)・押麦	サバ 豆腐・赤味噌・白味噌	青のり ごぼう・人参 コーン・グリーンピース 大根・青ねぎ	醤油・みりん かつおだし・醤油・みりん・酒 チキンコンソメ かつおだし	牛乳 わらびもち	▲牛乳 わらび粉・砂糖 きな粉・塩
	22 金	冷やし中華 夏野菜のフリッター フルーツ(バナナ)	●中華麺・調合ごま油・砂糖 小麦粉・▲天ぷら粉・マヨドレ・油	●▲ハム・●カニ風味かまぼこ・●卵 ▲牛乳	胡瓜・もやし かぼちゃ・オクラ バナナ	塩・冷し中華スープ 塩	牛乳 ピザお焼き	▲牛乳 米・片栗粉・油 ▲チーズ・まぐろフレーク ピーマン・ケチャップ
	23 土	豚丼 白菜と小松菜のお浸し 味噌汁	米(国産)・砂糖・片栗粉 麩	豚肉 赤味噌・白味噌	人参・玉ねぎ 白菜・小松菜 茄子・しめじ	かつおだし・醤油・みりん・酒 醤油・みりん・かつおだし かつおだし	牛乳 せんべい	▲牛乳 ぼたぼた焼き
	25 月	タンドリーチキン 彩りサラダ リヨネーズポテト ごはん とうがんスープ	油 油・砂糖 じゃが芋・オリーブ油 米(国産)	鶏肉・▲ヨーグルト ●/▲ベーコン	にんにく・生姜 ほうれん草・コーン・赤パプリカ 玉ねぎ・パセリ 冬瓜・人参・わかめ	塩・カレー粉・ケチャップ 醤油・穀物酢 塩 チキンコンソメ	牛乳 サーターアングター (沖繩風ドーナツ)	▲牛乳 小麦粉・砂糖・油 ●卵・▲牛乳 ベーキングパウダー
	26 火	サケの味付天ぷら キャベツと胡瓜の梅風味和え ひじきの卵とじ ごはん 味噌汁	砂糖・小麦粉・油 砂糖 米(国産)	サケ ●卵 きざみ揚げ・赤味噌・白味噌	キャベツ・胡瓜・しそねり梅 芽ひじき・人参 玉ねぎ・まいだけ	醤油・みりん 醤油・みりん・かつおだし かつおだし・醤油 かつおだし	牛乳 夏のフルーツボンチ	▲牛乳 寒天・すいか・メロン パン(缶詰)・砂糖
	27 水	夏野菜マーボー 小松菜ともやしのナムル ごはん フルーツ(デラウェア)	油・砂糖・片栗粉 白ごま・砂糖・調合ごま油 米(国産)	豆腐・豚ミンチ・赤味噌	生姜・にんにく・玉ねぎ・かぼちゃ・まいだけ・ピーマン・茄子 小松菜・もやし・人参・にんにく デラウェア	醤油・酒・鶏がらスープ 醤油・塩	牛乳 ツナサンド	▲牛乳 ▲食パン・まぐろフレーク 胡瓜・マヨドレ
	28 木	ハンバーグ夏野菜ソース チーズサラダ 切干大根の煮物 ごはん 味噌汁	パン粉・油 マヨドレ こんにゃく・油・砂糖 米(国産) 巻麩	合ミンチ・●卵・▲牛乳 ▲チーズ きざみ揚げ・赤味噌・白味噌	玉ねぎ・茄子・カットトマト 胡瓜・コーン 切干大根・人参 ほうれん草	塩・コショウ・ケチャップ 塩 かつおだし・醤油・みりん かつおだし	牛乳 たまご蒸しパン	▲牛乳 小麦粉・砂糖・油 ▲牛乳・●卵 ベーキングパウダー
	29 金	カレーライス しらすと大根のサラダ フルーツ(オレンジ)	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 油・砂糖	牛肉 しらす干し	玉ねぎ・人参 大根・コーン・さやいんげん オレンジ	カレーフレーク 醤油・穀物酢	牛乳 ももの ヨーグルトゼリー	▲牛乳 黄桃(缶詰)・▲牛乳 ▲ヨーグルト・砂糖 ▲ホイップクリーム ゼラチン
	30 土	味噌ラーメン かぼちゃの青のり焼 フルーツ(オレンジ)	ラーメン・油・調合ごま油 油	豚肉・さつま揚げ・赤味噌	玉ねぎ・人参・キャベツ・チンゲンサイ・にんにく・生姜 かぼちゃ・青のり オレンジ	醤油・鶏がらスープ・醤油・塩 塩	牛乳 ビスコ	▲牛乳 ▲ビスコ小麦胚芽