

おたんじょうびおめでとう!

2日 Tさん 4さい
4日 Tさん 4さい
9日 Kさん 6さい
9日 Hさん 6さい
16日 Kさん 4さい
27日 Aさん 5さい



♪ 今月のうた おおきなくりのきのしたで ♪

おおきなくりのきのしたで
あなたと わたし
なかよく あそびましょう
おおきな くりの きのしたで



<後期>個別支援計画の個人面談がはじまります

9月13日(月)より個人面談がはじまります。新入の皆さまは担任との2回目の面談になります。第1松風園では家庭と園で同じ取り組みを日々積み重ねていくことをとても大事にしています。そのため、新入の皆さまには週1日ですが、いっしょに登園していただき、園での取り組みをご覧いただいたり、実際に皆さまにやっていただき、家庭に持ち帰って実践していただけるよう取り組んでいます。前期は6月から3ヶ月あまりでしたが、家庭のなかにひとりであることが増えましたか?今、まさにできつつある状況のお子さんもいらっしゃることでしょう。必ず成長しますから焦ることはありません。発達のペースは一人ひとり違いますから、わが子の発達のペースを守りながら、ひとりであることを身に付けていくプロセスを、第1松風園に在籍する間に、親子で体験していきましょう。

さて、後期の個人面談では、前期の取り組みの状況をお伝えし、達成できたところ、達成できなかったところ、そして、あらたな課題を確認します。達成できなかったところは原因を考え、ご家族といっしょに修正・変更をしていきます。修正・変更したところが後期の目標、取り組みになることもあります。

目標を考えるときに気をつけていることは、この目標が目の前にいるお子さんにとって、『将来の日常生活に役に立つことかどうか』という視点です。ご本人を真ん中において、ご本人やご家族の願いや思い、また、支援する側の見立てや優先順位を考え、皆さまの同意をいただき決定していきます。取り組みはより具体的に、ご家庭で取り組みやすいよう面談のなかで調整させていただきます。

子どもたちは教えてもらい学ぶ子どもたちです。わが子だけのオリジナルの子育ての仕方を担任といっしょに見つけながら子育て力を高めていきましょう。

🍵 手作りふりかけ(1人分) 🍵

材料:小女子(半乾燥品) 5g 炒り白胡麻
かつお節 0.8g ごま油(サラダ油)
青のり 醤油 みりん酒 砂糖(かくし味)

人気メニューです。
是非、お試しください

- 作り方
- ① フライパンで小女子を空炒りし、カリッとさせる
 - ② 皿に広げ冷ましてから、ミキサーにかける
 - ③ かつお節も空炒りし手で揉んで細かくしておく
 - ④ フライパンに油を少量敷き小女子とかつお節を炒りながら醤油、みりん、酒を入れよく混ぜ合わせる(しっとりとするが後に乾燥してくる)
 - ⑤ 味を調整する(隠し味に砂糖を加えてもよい)
 - ⑥ 火を止めてから青のり、炒り胡麻を加え混ぜ合わせる

降園時間について

13日(月)~29日(木)
の個別面談期間は
13:30降園
になります。
期間中はピンクの時刻表になります。