

つながろう 湯浅!

子育て・
家庭教育情報誌

すまいる²



平成27年9月

第6号

湯浅町
湯浅町教育委員会



教育委員会

笑顔がいっぱい!
体力遊び教室



湯浅町教育委員会では、湯浅小学校3年生までの希望者対象に“体力遊び教室”を開催し、ボール遊び、縄跳び、簡単な体操やトレーニングを行いながら体力づくりをしています。

最近では、家でゲームなどをして、体を動かして遊ぶことが少なくなってきた中、遊びを通して「体を動かすことは楽しい」ということを、味わって欲しいものです。



すまいる家の一日

《 スマホで悩んでいませんか? 》



子育てワンポイントアドバイス

「最近のスマホについていけない…」と、いうお母さんたちの話をよく耳にします。また、自分がよくわからないから、子どもにスマホを与えるときどうしたらいいのか分からず不安だという声もよく聞きます。

スマホを持つこと自体は制限できませんが「買い与える時期」「使用するための約束事を子どもとよく話し合う」「親もスマホに対しての知識を持つ」「保護者同士連携し、情報共有する」などで、トラブルに巻き込まれないようにしましょう。

トラブルの相談窓口などもあることを知っておくことも大切です。

はまちゃんの 簡単クッキング No. 6

《炊飯器で簡単パエリア》

1人分 267kcal

- ・えび 12尾
- ・ベビーホタテ 16個
- ・いか 1 ぱい
- ・玉ねぎ ½ 個
- ・パプリカ(オレンジ) ¼ 個
- ・にんにく ½ 片
- ・白ワイン又は酒 大さじ 1
- ・オリーブ油 大さじ 1
- A { カレー粉 小さじ 2
- コンソメの素 小さじ 2



パエリアはスペインの料理で、色付けはサフランですが、今回は手軽なカレー粉で代用しています。



【作り方】

- ① 米は洗って30分ほどザルにあげ、炊飯器に入れる。
- ② 玉ねぎ、にんにくはみじん切りに、パプリカは細切りにし、長さを半分にする。
- ③ えびは殻をむき竹串で背ワタを取る。いかは皮をむき、はらわたを抜く。胴を輪切り、足は2本ずつに切り分ける。
- ④ フライパンにオリーブ油とにんにくを入れ火をつけ香りが出たら他の材料を加え、白ワインを回しかけて炒める。
- ⑤ えびの色が変わり、玉ねぎが透き通ってきたら①の炊飯器に出た汁ごと加える。具を横に寄せて水を普通の分量まで入れ、Aを加えて混ぜたら具を平らに戻しスイッチを入れる。
- ⑥ 炊き上がったら10分ほど蒸らし、ご飯と具をよく混ぜてよそう。



★パプリカの代わりにピーマンを、
いかの代わりにウイナーを加えても良いかも…

学校 トピックス

田村小学校 夏休み子ども作品展

田村小学校家庭科室に所狭しと並べられた作品は、夏休み中に子どもたちが一生懸命取り組んだ絵画や工作です。

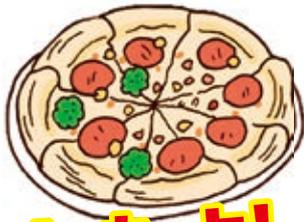
どれも力作ぞろいで、子どもたちの工夫や頑張った成果があちらこちらに見られます。

展示期間中、保護者や地域の方々にも観ていただくことにより、地域と学校のつながりを深めることにもなりました。



みんな
がんばったね!





ピザ作りをしたよ!

田栖川小学校



子どもたちの大好きなピザ！
 田栖川小学校の3年生がこのピザ作りに挑戦しました。
 指導はJA ありだの方々に、生地作りからトッピング用の準備など調理方法を教えていただきました。
 焼きあがったピザの匂いに子どもたちは大喜び！
 試食した子どもたちからはもちろん「おいし〜い！」と笑顔がこぼれていました。



編集後記

子育て・家庭教育支援チーム「とらいあんぐる」は、工作など講座のお手伝いで、ときどき小学校の子どもたちと接する機会があります。

私は、ふだんあまり子どもと接することがないので、うまく作り方の説明ができるかな？こんな工作に興味を持ってくれるかな？等と、結構ドキドキです。

でも、どの講座でも子どもたちの発想には驚かされ、かえって子どもたちに教えられることがよくあります。

工作ができあがるまでの短い時間ですが、一緒に過ごしたときの笑顔を思い出すと、子どもたち一人ひとりの健やかな成長を心から願いたくなります。

そんな気持ちで今日も「すまいる²」の編集をしているオカンです。

(6年生のクラスに入ると身長が負けているオカンより)

編集部では皆様の投稿を募集しております。

『子どもの楽しいひとこと』『子育ての思い出』『我が家のルール』等々、内容は何でも結構です。また、感想等もどしどしこちらまでお寄せ下さい。

湯浅町 子育て・家庭教育支援チーム「とらいあんぐる」

●(代)TEL63-2525 子育て・家庭教育担当まで

