

センターだより

きゅと!

令和6年度6月号

四天王寺悲田院 児童発達支援センター

子どもたちの目標

- 「規則的な生活と元気な体づくり」
- 「意欲的にいろいろなあそびを楽しむ」
- 「自分のことは自分でする」
- 「家族以外の人と過ごすことができ、友達と仲良くできる」
- 「知らない所でもなじむことができる」
- 「気持ちや感性を適切に表現でき、落ち着いて行動できる」
- 「自分の意志を伝え、他人の意志を受け止められる」



6月の予定

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1日(土) 休園 | 14日(水) 保護者学習会(言語聴覚士) |
| 8日(土) 休園 | 15日(土) 休園 |
| 10日(月) 運営協議会 12:00~ | 21日(金) 保護者学習会(進路①) |
| 13日(木) 太子講 10:30~ | 24日(月) 避難訓練 10:20~ |
| | 29日(土) 親子保育A(そら・ほし・ゆき) |



○保護者学習会のお知らせ ※週2回登園の保護者様もご参加されます。

●言語聴覚士のおはなし

【日時】6/14(水) 【時間】13:00~14:00 【場所】高齢棟孝養殿にて

●進路について (担当:保育)

【日時】6/21(金) 【時間】13:00~14:00 【場所】高齢棟孝養殿にて

※高齢棟孝養殿の場所をご存知ない方は、クラス担任にお尋ねください

○実習生が来ます クラスに入りましたらよろしくお願ひいたします。

6/3(月)~7/4(木) 四天王寺大学(社会福祉士) 2名

○尿検査があります



6/12(水)、6/13(木)、6/21(金)の期間にご提出ください。詳細は、5/29(水)にコドモンにて配信しましたお知らせ文をご覧ください。回収日のお間違えのないようお願いいたします。

○外遊びについて(帽子・虫よけスプレー・虫さされ軟膏)

設定保育だけでなく、自由遊びの時間にも外遊びを行いますので、毎日帽子を必ず忘れないようにお持ちください。帽子をかぶるのが苦手なお子さんも、少しずつかぶる練習していきますので、お持ちくださいね。

虫よけスプレー・虫さされ時の軟膏については、センターで用意している物をお子さまに使用させていただきますが、もしスプレー・軟膏の塗布を希望されない場合はクラス職員までお申し出ください。

また、個人のものをセンターに持ち込むことはできません。個人の虫よけスプレーを使用される場合は、登園前に塗布して頂きますようお願いいたします。



○靴について

運動靴を履いて登園してください。外遊び用に運動靴をセンターでお預かりしているクラスもありますが、バスの乗り降り等での安全面からもサンダル等での登園はご遠慮ください。また、靴には記名をお願いいたします。



○個別支援計画（前期後半）の配布について

7/3以降に、個別支援計画（前期後半）を配布いたします。保護者の方との懇談時に相談させて頂いた内容を踏まえ、作成しております。内容をご確認頂いた上でご署名頂き、1枚を連絡帳に挟んでご提出をお願いいたします。もう1枚はご家庭にて保管ください。



○バス時刻表について

5月末に実施しましたバス停の発着時刻調査の結果をもとに、今年度のバス発着時刻を確定しました。5/31（金）にコドモンにてコース毎の時刻表を配信致しました。また、個別に新バス時刻表を配布しました。併せてご確認をお願い致します。



バス内で物を食べたり、飲んだりはしないでください。また、口に食べ物を含んだまま乗車しないでください。

登園当日の朝、自力での登園に変更される方は8:30までにコドモン又は、お電話にてご連絡頂きますようお願い致します。

○バス遅延のご連絡について

6月よりバス遅延のご連絡をコドモンのみで行わせて頂きます。保護者の皆さまには、朝のお忙しい中での通話となりご負担をおかけし申し訳ございませんでした。

今後も電話による連絡を希望される方はお申し出ください。

『食中毒』に注意しましょう

栄養士 梅澤しづ代

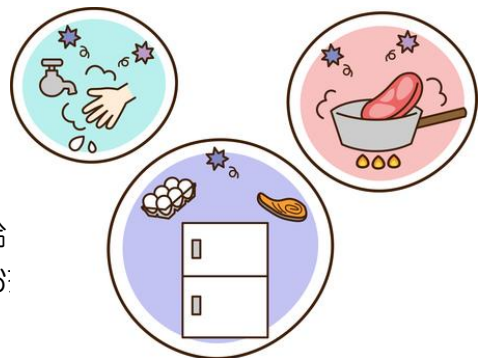
6月は別名『水無月(みなづき)』と言います。「無」は「の」にあたる字で『水の月』という意味になります。水田に水を引く頃であることからそう呼ばれるようになったそうです。また、6月は梅雨の季節でもあり、7月中旬から下旬の梅雨明けまでは雨が降りやすい天気が続きますね。

梅雨の時期は湿度が高く、初夏ということで気温も上昇します。この「高温多湿」は、細菌にとって活動しやすい環境で、少しの菌でも食べ物の中ですごく速い速度で増殖していきます。菌が増殖した食べ物を食べると食あたり（食中毒）になり、腹痛、嘔吐、下痢、発熱など体調不良を起こします。食中毒は毎年6月～9月にかけて多く発生します。

では、食中毒を防ぐためにはどのようにすればよいのでしょうか？
食中毒予防の『三原則』を守りましょう！

①菌を付けない ②菌を増やさない ③菌をやっつける

- ① 付けない…食中毒の原因菌がつかなければ、増えることもなく食中毒も起こりません。
調理前や食事前の石鹸での手洗い、包丁やまな板等調理器具の洗浄、可能な限りまな板は野菜用と肉用、魚用でわけ、殺菌しましょう。
- ② 増やさない…食中毒の原因菌が増えるには栄養・水分・温度が必要です。
O157は室温なら15～20分で2倍に増えます。
買って来た生ものはすぐに冷蔵庫に保管し、食べきれぬ量を作り食べきることが良いです。もし、残ったら冷ましてからラップをして冷蔵保存し、なるべく早く食べましょう。
- ③ 菌をやっつける…食中毒の原因菌は一般的に熱に弱いので、加熱すると死滅します。
しっかり火を通す（中心を85℃で1分以上加熱する）ことが大切です。生や半生は注意が必要です。



もし、腹痛、嘔吐、下痢等の症状が見られたら、
我慢せずに病院に受診しましょう。

下痢や嘔吐で体内の水分が出ていくのでこまめな水分補給
が必要です。その時は冷たい飲み物ではなく常温の白湯やお
イオンドリンクがおすすめです。

食事が出来るようになったら、消化の良い粥やうどんから食べる
ようにしましょう。

これからの季節を楽しく健康に過ごすために、ご家庭でできることを無理なくはじめてみては
いかがでしょうか。