

センターだより

きゅと!

令和6年度2月号

四天王寺悲田院 児童発達支援センター

## 2月の予定

### 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」



- 1日(土) おやすみ
- 3日(月) 運営協議会 12:00~
- 8日(土) おやすみ
- 11日(祝・火) 建国記念の日

- 15日(土) おやすみ
- 23日(祝・日) 天皇誕生日
- 24日(祝・月) 振替休日
- 25日(火) 避難訓練 保育棟



## お知らせ

○実習生が来ます クラスに入りましたらよろしくお願ひします。

1/31(金)~2/14(金) 四天王寺大学 保育士 1名

### ○3月の主な行事について

・3月15日(土) 卒園式 ゆき・にじクラスの5歳児が対象となります

次年度、就学される卒園児(5歳児)のみを対象とした式典となります。

※他学年の園児はお休みとなります。

式典には平服(セシモニー・スーツ等)での参列をお願いしております。

卒園式の詳細については、対象の方に2月中旬にお知らせを配布いたします。

・3月27日(木) 修了の会

今年度の最終療育日となります。各クラスでお別れ会を実施予定です。

詳細につきましては、日が近づきましたら各クラスからお伝えさせていただきます。

### ○令和7年度 児童発達支援を継続してご利用される方へ・・・

次年度継続利用の方の契約は自動更新とさせていただきますので、新たな契約書への署名などの必要はありません。

### ○令和6年度末で卒園・退園される方の医療外来再申込について

児童発達支援を卒園・退園される方は現在受けて頂いている作業療法・言語療法は3月末で終了となります。次年度以降に医療外来の作業療法・言語療法の再開を希望される方は、改めて申込をして頂く必要があります。3月に申込方法についての説明用紙を配布させていただきますので、ご不明な点は担当療法士にお声掛けください。

### ○評価表のご記入ありがとうございました



たくさんの貴重なご意見を頂き、ありがとうございました。現在集計中ですが、まとまり次第、センターホームページに掲載するとともに、より良いサービスを提供できるよう活用させていただきます。

### ○登園許可証及び登園届の提出について

年度初めにお配りしています『出席停止を必要とする感染症一覧』に記載しています感染症に罹患された場合、次の登園日には該当の『登園許可証』または『登園届』のご提出をお願い致します。ご提出の無い場合は、ご利用できません。

## 「今と昔」は随分違う？

栄養士 梅澤

現在と昔の食生活の違いについてお話しします。

戦時中や戦後は栄養不足の子どもが多く、バナナや卵は高価な食材でした。



卵は『完全栄養食品』と言われ、当時は貴重な食品でした。

高度経済成長期は男性が働き、女性は家を守る風習も高く、専業主婦が家庭を守り子育ても女性が行い、家族の健康を守るために野菜や魚、肉を使った食事でも手作りが当たり前の時代でした。しかし経済が発達し、八百屋、魚屋など素材別に売っている店からそれらを一括して売るスーパーが建設され、輸入でいろいろな食べ物も入ってきました。インスタントラーメンやファーストフードも流行り、コンビニといった24時間営業の店なども増え、豊食の時代になります。また、おいしくて便利な食べ物がどんどん増えていきます。外食産業も発達し、ファミリーレストランも増えていきます。便利で簡単なおいしい物が食べられる。ご褒美やお誕生日など特別な日に行っていたレストランも保存技術や製造技術が上がり行きやすくなりました。女性も働く時代になり、共働きをする世帯が増えていきます。厚生労働省の共働きの年次推移を見てみると1996年を境に、共働きの割合が逆転し、専業主婦の割合が減少しています。2022年のデータでは約7割が共働き世帯になっています。家事は男女分担の家庭が多くなっているのではないのでしょうか？家事だけでなく子育ても夫婦で協力して行う事が普通になってきているように思えます。

冒頭で話した食生活についてですが、家族の健康を守るために専業主婦が家事をこなしてきた時代から夫婦で協力して家事をこなす時代になり、共働きで物価高な世の中、限られた時間の中で子育てをしないとイケない世の中（時代）です。

日本は技術力や発明力が高く、最近では冷凍技術が進み、冷凍すると品質が変わる物も冷凍食品として販売されています。冷凍食品の市場販売推移も年々向上し、2020年にはコロナの影響もあり、外食産業より需要が上がりました。また、スーパーでもカット野菜が売られる世の中です。とても便利で時間短縮が出来き、洗い物は減るといったメリットがあります。

全てが手作りではなくて良いと思います。カット野菜や冷凍野菜など、安全でおいしい食材を利用し、手作りの良さを組み入れつつ、家族の健康を守って頂けたらと願います。

