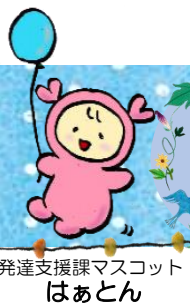




～子どもの育ちを応援する情報を発信～

のびのび通信

7
2022



発達支援課マスコット
のびるん

発達支援課マスコット
はあとん

7月に入り、暑い夏がやってきましたね。体をいたわりながら、夏を元気に、楽しく、乗り切っていきたいですね。

暑すぎて、戸外で長時間遊べないような日には、おうちでお子さんとクッキングをしてみてくださいはどうか。

甲賀市発達支援課 R4.7（隔月発行）

クッキングは、子どもの「やってみたい」を引き出しやすく、親子で楽しむやすい活動です。子どもの「やってみたい」の気持ちは、「こんなふうにするよ」の大人の見本に注目したり、「ゆっくり入れる」などのコントロールが必要な作業をしたりすることを助けてくれます。

子どもに「やってみたい」の気持ちがわいてくるためには、「何をするのか（目的）」、「どうやったらよいのか（手順）」などを子どもにもわかるように伝える必要があります。伝え方の工夫として、ことばの指示だけでは、理解したり覚えておいたりするのが難しい場合、右の写真のような“できあがり”（目的）や作り方（手順書）を見せながら伝える方法が役立ちます。また、見ることで、やる事が確認でき、最後まで目的をもって取り組む手助けになります。慣れるまでは、「今、どこだっけ」など、見ることで自分を促してあげましょう。子どもが、「自分でできた！」を感じられるといいですね。

作り方（手順書）の例

ゼリー
●めくり式・写真タイプ



後ろにめくっていき
ます。
①お湯を入
れる



②ゼリーの
素を入れる



③ ゆっく
り、まぜる



④カップに
入れる

ホットケーキ
●めくり式・イラストタイプ



絵本のようにめくってい
きます。



⑤冷蔵庫に入れる

焼きそば
●タテ型・じゃばらタイプ



上から下に見ます。
じゃばらに折ると、
手順を一つずつ見る
ことができます

おすすめメニュー

ゼリー

市販のゼリーの素にお湯を混ぜて、冷蔵庫で冷やすと簡単にできます。固まるまで少し時間がかかるので、すぐに食べたい場合は不向きです。



焼きそば

キャベツを手でちぎって、ちくわを包丁でなくナイフで切って…と、子どもの扱いやすい具材を入れた、“お気楽焼きそば作り”はいかがでしょう。自分で作った焼きそばをお昼ごはんに食べるのもいいですね。



ホットケーキ

卵や牛乳を入れて混ぜる、ホットプレートで焼くなど手順が少し多くなります。好きな物をトッピングして食べるのも楽しいですね。



★発達支援課のホームページには、「のびのび通信」のバックナンバーがあります。

★市役所2階の発達支援課では、乳幼児から大人までの発達に関する書籍の貸し出しをしています（裏面に案内があります）。ぜひ、ご利用ください。

今回は、9月号で会おうね！

