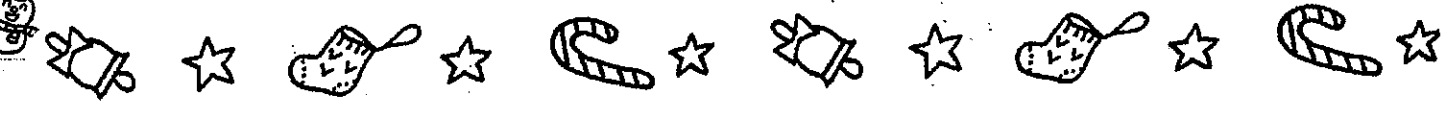


朝、晩とても寒くなりましたね。今年は秋があまり感じられず

夏がとても長かったように思います。

先日、子ども達に「コタツ出してー」と言われたので、コタツを登場させましたら、一気に家の中も冬バージョンになりました。暑い暑いと言って11月でも半袖を着ていたのに、もうすぐ年末で、一年が経つのは本当に早いなあ...と思います。

季節の変わり目、みなさま、体調をくずされないようにお過ごし下さい。我が家で気をつけていることは基本的な『手洗い、うがい、早寝早起き』ですが、毎晩大好物のおかしを食べて、すっかり夜ふかししてしまう私です(笑)



先日、最近何かと話題の「須磨シールド」へ行ってきました。館内にまたかの滝があたり、海カメが泳いでいたりとても良い空間でした。イルカのショーも初めて最前列で見ました。迫力バツキ。あとはなんと言ってもシヤウのパフォーマンスです。これはもうカタチがいいです(笑)前から2列ぐらい、氷しるまでビッチョビッチョになってました。何日ともあれ最高でしたよ。...

ご飯がススム?!我が家のデッパン飯!『ああご飯何作ろう?』と、手を頬に当てながら買い物している今日この頃です... (笑) 白いご飯に合うおかずさえあれば子どもはパクパクご飯を食べてくれます!が、どうしても肉料理に偏りがち...実はお魚ってめっちゃご飯がススムし栄養もたっぷり豊富でリピートしたいもの。なかなか味が決まらなくて困った時に見つけた黄金レシピで我が家の煮魚はこれ!そんな煮魚レシピを紹介します!

〈鯛の煮付けレシピ(カレイもいけます)〉

- ・しょうが 少量 ・だし汁 1カップ ・酒 大さじ3 ・しょうゆ 大さじ2 ・砂糖 大さじ ・みりん 大さじ1

材料をお鍋に入れて沸騰したら鯛を入れてアルミホイルの落とし蓋をして中火で10分~12分グツグツさせたら完成!

〈ブリの煮付け〉

- ・しょうが 少量 ・だし汁 2カップ ・みりん 大さじ2 ・しょうゆ 大さじ4 ・砂糖 大さじ1

- ・ブリ 2から3切れ(薄く小麦粉をまぶす)

材料をお鍋に入れて沸騰したらブリを入れてアルミホイルの落とし蓋をして中火で10分から12分グツグツさせたら完成!

とっても簡単♪もし良かったらぜひ作ってみてください☆

AZURIN.

吉川支所 健康福祉課 保健師の桑野と島崎です。

今回はことばの発達についてお伝えできたらと思います。ことばの発達は図に描いたようにいくつかの段階を経て進んでいくと言われています。ことばの発達は個人差が大きいものです。あくまで目安としてご覧ください。

【ことばの発達を促す関わりのポイント】

- ① 子どもの理解に合わせた声かけをする。
・お子さんが話せることとは同じくらいか、少しだけ長いくらいのことばを表現して伝えましょう。
- ② 子どもの行動や要求を言葉にする。
・「ちょうだい」「どうぞ」「ビューン」など簡潔に。
- ③ 生活リズムを整える。
・目覚め、食事、運動、リズムをつける中でことばを学ぶ。

ことばの発達に際する
ことばだけではない
ことばがあればいつでもご相談ください。一緒に考えましょう!!

年齢	目安
喃語	1~1.5歳
1~1.5歳	50語超
2~2.5歳	2~2.5歳
3歳頃	3歳頃
3~4歳頃	3~4歳頃
4~6歳頃	4~6歳頃

学習言語
目の届く範囲
過去の経験
身体言語