

子育て支援情報

市役所こども育成グループから、子育て支援に関する情報を毎月1日号で、お知らせします。

支援情報

問合せ先 市役所こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.94

高浜市乳児保育憲章制定4周年

「高浜市乳児保育憲章」は平成21年3月18日に制定され、今月で4年を迎えます。

この憲章では、乳児に関わる大人が、乳児を一人の人として大切に、待つことを大切に、乳児の声なき声を聴くことに心をくだくことに努めるとしています。

また、地域の皆さんと一緒に、次世代の高浜市を担ってくれる子どもたちを育てていくという想いが込められています。

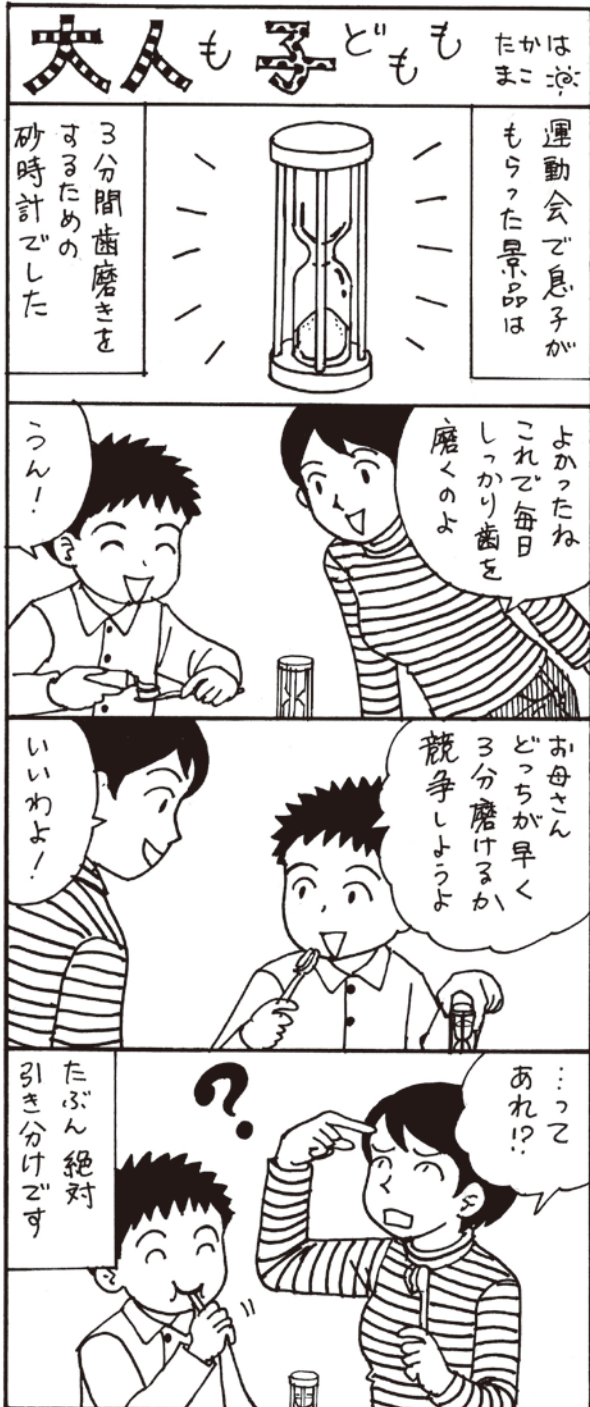
乳児を預かる保育園や家庭的保育などでは、この憲章の理念を活かした保育を行っています。

高浜市乳児保育憲章

平成21年3月18日制定

高浜市では、一人一人の乳児が、人として大切にされ、安心できる環境の中で、自分を深く信頼し、のびのびと育つことができるように、次のことに心がけて、乳児を育てていきます。

- 1 乳児の可能性を信じ、その表情や態度から、一人一人の乳児の声を聴き取る努力をする中で、それぞれのもつ力が豊かに引き出されるよう、育てていきます。
- 2 乳児の経験を大切に、「見守り」、「気にかけて」、「待つ」ことに心をくだき、育てていきます。
- 3 地域のすべての大人が、乳児の健やかな成長を願い、それぞれの家庭の子育てを支え、支えあいます。



K.Nさんからのエピソードです。



こども食育マスコットキャラクターのかわら食人カワラッキーが、保育園で子どもたちが食べている給食やおやつ作り方の一部を紹介します。家庭でも簡単にできます。ぜひ、お子さんと一緒に作ってみてください。

◆おからのサラダ

材料(4人分)

おから60g、胡瓜40g、人参32g、ハム20g、コーン20g、A(水100cc、コンソメ小さじ3分の1、塩0.4g、カレー粉0.2g)、マヨネーズ小さじ2分の1

作り方

- ① 胡瓜と人参はいちょう切り、ハムは角切りにする。
- ② ①とコーンをゆでて水気をきる。
- ③ 鍋におからを入れ、乾いりする。
- ④ Aを3に入れ、おからに味がなじむまで弱火で煮る。
- ⑤ ④と②が冷めたら、マヨネーズを混ぜる。

おからは、豆腐を作る途中で、煮た大豆を絞った後に残るものだよ。食物せんいたっぷりで、おなかの掃除してくれるよ。

