

●佳作

(評)人々の熱気と祭りの躍動

●神輿を倒せ(阿夫利神社) 感が伝わってくる一枚。

●石川良彦(流山市)

忍 ちゃん 38









のなのなした

二州はかって







印西市観光協会主催

第 22 回 ふるさと発見フォトコンテスト



すごいじゃない

かるばっかり

親いれたっ

12をこん

のんびりと、お気に入りの書籍時間」が流れています。時には、図書館には「ゆっくりとした

を探してページをめくる。そん

な贅沢な時間を過ごすスローラ

イフも良いものです

はいかがでしょうか。の機会に図書館を利用してみて











い言葉で明確に伝えましょう。 に強弱をつけると、リズムがで 同じ言葉でも、繰り返したり声 …子どもが理解しやすいよう短

うになります。 えていくと、子どもはなぜいけ う。「こんなことをすると悲し 親の気持ちを真剣に伝えましょ ●短い言葉・繰り返して伝える なかったのか分かってくれるよ 表情や声の大きさ、トーンなど いな」など、具体的に思いを伝 う。できるだけ分かりやすい言 とが改善できたら、きちんとほ 葉で具体的に伝え、注意したこ

剣に向き合っていると感じられ持っているので、親が自分と真 らも親の感情を読み取る力を 言葉だけでなく、表情や態度か 子どもは混乱します。子どもは ぐに許したり、一貫性がないと のおもむくまましかったり、す

めましょう。 ◉一貫性を持ってしかる…感情

との関わり方を振り返ってみま せんか。そして、手本となれる よう、子どもとの関わりを大切 にしましょう。 伝える」ということ らり、子どもとは同じで 子どもに

しょう。 どもと一緒に成長して ちで、少しずつ行っ す。時には立ち止ま り方ができる親はい たり、感情を子ども つもりが、怒鳴った ほめるもしかるも ていく気持

て読みたいもの、読めるものがす。本は子どもの成長に合わせ しいです。みなさんもぜひ、こ や紙芝居なども充実していて楽 りがたいです。また、大型絵本 れた児童書は、 対象学年別にシールで色分けさ とって図書館は頼りの綱です。 げることもできず、我が家に 変わるので、たくさん買ってあ しています。わたしも、本紙一面では図書館の 司書さんお勧めコーナーや、 緒に図書館を利用していま 選びやすく、あ



みなさんはどのように子ども 子どもの力が伸びるほめ方と 子どもの心に届くしかり 動していることがあるはずです りできること、自分で考えて行

体的に伝わると、子どもはその どんなことをほめられたのか具 抱きしめたり、手を握ったりし ほめ時です。言葉だけではなく、 める…「いいな」と思った時が ●心をこめてタイミングよくほ て、一緒に喜びましょう。また、 かり方

から理由を伝える… ●気持ちを受け止めて 「ダメ!」と言ったきり

ことに自信がつき、もっと頑張

動を止めたら、冷静に子どもの 話を聞いて、落ち着いたら「ダ ように感じ不安になります。行 だと、親に拒絶された ●親の真剣な気持ちを伝える… メ!」の理由を伝えましょう。

さ」や「その子自身の成長」に着 成長をほめる…「その子らし ●ほかの子と比べず過去からの ろうという気持ちになります。

めることが大切です。結果が出 目し、子どものありのままを認

り組んだ過程をほめましょう。

行動したらいいか」教えましょ 伝える…いけないことを子ども ●具体的に分かりやすい表現で に伝えたら、次は「どのように き覚えやすくなります。

せんか。初めから理想的なしか り、怒ったことを後悔していま ●しかると怒るは違 ることが大切です。 にぶつけたい。 ません。子

> こちら編集室 よく見・ 正しくお知らせ

秘書広報課広報広聴班

●子どもの心に届くし の成長につながります 欲を引き出し、その子 ます。そして、新たな意 という喜びにつながり 親から信頼されている 分の存在を認められ、 ほめられることは、自



ポークラタトゥイユ(夏野菜のトマト煮)

いろいろ食べて生活習慣病予防!

3材料(4人分)

豚ロース薄切り肉 200 g、ニンジン1本 ズッキーニ1本、 パプリカ(赤•黄)各1個、トマト3個、ジャガイモ1個、ロー リエ2枚、ニンニク1かけ、生パセリ適宜、オリーブ油大さじ 2、塩小さじ1、コショウ少々。

①ニンジンとズッキーニは5㎜幅の輪切り。パプリカ・トマ トは、1.5cm角に切る。ジャガイモは、皮をむき1.5cm角に切る。 ニンニクは薄切りにする。

②豚肉は3cm長さに切る。

③鍋にオリーブ油とニンニクを入れ、弱火でニンニクの香り を出してから、豚肉を入れて炒め、焼き色をつける。

④③にパセリ以外の野菜を入れていため、弱火にかける。

⑤Φにローリエを入れて蒸し煮にする。野菜が柔らかくなっ たら、塩・コショウで味を調える。器に盛り、みじん切りのパ セリを散らす。

★ 1 人あたり栄養価

エネルギー 272kcal、タンパク質 12.3 g、カルシウム 35 mg、塩 分 1.5 g。

提供…地区健康推進員のみなさん