

## 11月 ほけんだより

2025年度 健生

朝晩と気温が下がり、冷え込むことが増えましたが、まだ外で体を動かすと暑くなり汗をかきます。汗をそのままにしておくと風邪をひいてしまいます。衣服で調節できるように心がけてみましょう。

### 寒さに負けない体を作ろう

- 厚着をしない
  厚着すると汗をかきやすい
  ⇒汗で冷える⇒風邪をひく原因
- 太陽の光を浴びる メラトニン(ホルモン)分泌されると 夜よく眠れる⇒対抗力アップ
- 3. 朝ごはんに温かい物をたべる 体の活動が活発化する⇒体温アップ

### 薄着のポイント

本格的に寒くなる前から、始めましょう

薄手の服を重ね着しましょう。 空気の層が出来て温かく、こまめに脱ぎ着を することで体温調整ができます。

運動量の多い子どもには、大人より 1 枚少なめで、薄着の方が動き安くなります。

徐々に服の枚数を減らしていきましょう。急に

薄着にしてしまうと、風邪をひいてしまいま



# 11月 給食だより

2025 年度 健生

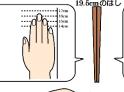
健生では、3~4歳児から補助箸の練習をし、5歳児になると普通箸に移行していきます。はしは、長すぎても短すぎても使いにくいので、自分の手に合ったはしを選びましょう。

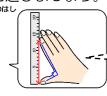
手首から中指 までの長さ×1.2

はしの持ち方 3ステップ!



2





親指と人さし 指を直角に結 んだ長さ×1.5 \_

3

えんぴつを持つように 1 本を持つ

点線の部分にもう 1 本を入 れる | 上手に持てたら、上のはしだけ動か | してみましょう

### ♪ きなこ団子 ♪

ご家庭でもぜひ作ってみてください。(1-2歳は出来上がった団子をさらに切って食べます) 【材 料】幼児4人分

米粉 30g 白玉粉 30g 絹こし豆腐 60g ぬるま湯 10〜20g きなこ 20g 砂糖 16g 塩少々

#### 【作り方】

- ① 白玉粉に少量のぬるま湯を加えて捏ね、つぶした豆腐、米粉を加え加減を見ながら、これれ、サたぶくらいの硬さにし、直径 1.5 センチくらいの団子を作る。
- ② 沸騰した湯の中に①を落としてゆでて、浮き上がったら水に浮かべて冷やす。
- ③ きなこ・砂糖・塩を混ぜ合わせ、水気を切った②にまぶす。

#### ★11月は、先日園児が畑で収穫したさつま芋のメニューが盛りだくさんです!