



月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	節分	節分	節分	節分
7	8	9	10	11
外遊び	外遊び	外遊び	外遊び	休み
14	15	16	17	18
工作	工作	工作	工作	工作
21	22	23	24	25
クッキング	クッキング	休み	クッキング	クッキング
28	3学期が始まり、「あともう少しで〇年生だ!」とより集中して宿題をがんばったり、次の学年で楽しみなことを話してくれたりする子もいます。自分よりも下の学年の子に寄り添う声かけができるようになるなど、子どもたちの心の成長も見られます。今年度もあと2ヶ月、それぞれ目標に向かってがんばっていききたいと思います。			
外遊び				

寿よりお知らせ



コロナ関係のキャンセル（学級閉鎖など）が増えています。デイの利用を電話などによる代替支援に切り替えることができます。お客様の体調やご家庭での様子を聞いたり、家での過ごし方を本人から聞くことで「やりとり」の力をつけたりを意図しています。どうぞご利用ください。

1月の活動の様子

初詣に行ったり、今年の干支であるとらのおきあがりこぼしを作った時に、お正月や干支についても話し、「そうなんだ!」と認識を深めていました。クッキングの餃子作りも感染対策をしながら、集中して取り組みました。

工作：おきあがりこぼし

ガチャガチャの容器にビー玉を入れ紙粘土をつけて作ります。綺麗におきあがってくるためには、均等に紙粘土をつけることが大切です。転がしてまんべんなく粘土をつけ、上手くおきあがるか繰り返し確認し、調節していました。



粘土を転がす感触が気持ちよく、転がすことにハマる子も。

そのあと絵の具で色をつけました。球体に色をつけることが難しく、苦戦していました。黄色をむらなく塗ったあと、とらの耳をつける子も。可愛いおきあがりこぼしが出来上がりました。



見本を参考にとらに色を塗っています。自分の干支の動物を作る子もいました。

クッキング：餃子



まずは餃子の具から。具は白菜と豚ひき肉で作ります。ぶんぶんチョッパーで白菜を細かく切ります。



具をこねます。お肉と白菜、味付けの調味料が混ざるようによく練ります。クッキングの経験を重ねて、生肉を練るのもだいぶうまくなってきました。



餃子の皮にどれぐらい具を入れるか、餃子一つ分に入れる具の量を考えるのもポイントです。ボウルに入れた全体の量を見て、餃子を6つ作るにはどう分けたらよいか、考えて分けました。



餃子を包みます。ひだをつけて包むやり方にチャレンジ! 友達同士コツを教える姿もありました。



餃子が包めたら、ホットプレートで焼きます。焼き上がりを楽しみに見守っていました。