

11月

地域子育て支援だより

ぴよぴよつうしん



2024年 11月14日発行 葛西めぐみこども園

肌に触れる風がだんだんと冷たくなり、晩秋の気配が感じられるようになりました。今年は思いのほか暖かい日が続いていますが、朝晩は冷え込み、一日の気温差が大きくなっています。これからの季節は感染症等が非常に流行しやすくなってきますので、体調には十分気をつけてお過ごしください。

体温調節のためにも、肌着を着ることが大切です。また、着脱しやすい衣服で気温差に対応できるとよいですね。大人とこどもは「暑い・寒い」の感覚が違うので、首元から背中に手を入れて確かめると分かりやすいです。暑いと汗でべとついているので一枚脱がせるなどの対応をします。寒いかどうかは、お腹や首元を触ってチェックしましょう。暖房で暑いこともありますので、こまめにチェックして快適に過ごせるように心がけたいですね。季節は冬に向かっていきますが、「のどが渴く前に水分補給」を引き続き意識して、脱水・乾燥予防を行い、元気に過ごしましょう。



駅やスーパーまでのちょっとしたお散歩でも秋を楽しめます。色づく落ち葉、かわいいどんぐりなどの木の実…。時々立ち止まって秋を楽しんでみましょう。よく観察してみると、どんぐりは大きく4種類あります。

マテバシイ



大きくてしっかりしているよ。実が熟すまで2年！はっぱは1年中緑。

コナラ



細長くてぼうしは黒のうろこ状。たくさん実る年と全然実らない年があるよ。

クヌギ



大きくて丸い。ぼうしはもじゃもじゃ。2年かけて大きくなるよ。カブトムシが大好きな木。

シラカシ



ぼうしがしまもよう。ツヤツヤして見えるよ。ちょっと遅めで、11月頃実ります。



どんぐりの保管方法



こどもたちが大好きなどんぐりは、拾い集めても「どうしよう…」となることが多いですよ。ついつい持って帰るのはダメ！と言ってしまうことも…。拾ってきたどんぐりを衛生的に保管し、製作へ活用するための方法をご紹介します！

1. どんぐりを取ってきたら…
まずは水の中へ！虫が実に穴を開けて卵を産んでいる可能性があるため、水の中に入れて浮いてくるものは処分するようにしましょう。

2. 煮沸 or 冷凍処理
煮沸の場合には沸騰させたお湯で3分ほど茹でます。冷凍の場合は5日～1週間を目処に冷凍します。

3. しっかり日陰干し
煮沸または冷凍したものを日陰干しにして水分を完全にとばし、カビが生えないようにします。どんぐりの中には水分が含まれているので、保存するときは新聞紙に包んでからビニール袋などに入れましょう。

★ペットボトルの空き容器に入れればマラカスに変身！
処理をしっかりと行えば楽しいものがたくさん作れます！

木の実には自然の生き物や未来の木のため、そして次に遊びに来るおともだちのために、取りすぎないように気をつけましょう！

