

2021年9月17日 名古屋柳城短期大学附属 三好丘聖マーガレット幼稚園 林 ともこ

地頭のいい子って??



【地頭がいいとはどういうことでしょうか?】

「地頭がいい」というのは、成績がいい、知識が豊富ということではなく、論理的な思考ができ る、物事を多角的に見ることができる、コミュニケーション能力が高い、頭の回転が早い、表現力 が豊かであるという意味です。相手の言いたいことをきちんと理解することができるので、正確な 受け答えをする事ができ、判断力、決断力があり、様々な状況に対して迅速に対応する事ができま す。

将来、受験や就職などの面接の面接官は、成績だけでなく、きちんと受け答えができるか、臨機 ていく必要があります。 頂がいい子は判断力・決断力があり臨機応変な対応ができる

【地頭がいいことによるメリットとは?】

- *効率的に学習ができる → 計画をしっかりと立てる事ができる
- *自分の価値観が持てる → 柔軟な思考ができる。客観的に見ることができる。
- *人間関係を円滑にできる → 頭の中を整理してから話せる。相手の言いたいことを瞬時に理解できる
- *臨機**応変に対応ができる** → 基礎がしっかりとあり複数の物事を瞬時に判断できる。トラブルにも 最善策をすぐに思いつく事ができる。

【地頭がいい子どもの特徴とは?】

地頭がいい、賢い子どもにはどんな特徴があるのでしょう。チェックするべき特徴は・・・

- *推理力が高い → なぜこの状況になっているのか、どうしてこの答えが出たのかを考え、問題の意図を 汲み取り、そこから答えを導き出す思考ができる。
- *理解力が高い → 新しいことを教えてもらった時に、すぐに理解できる。実践できる。応用できる。 教えてもらったことを頭の中で整理し、自分の物にする力が高い。
- *コミュニケーション能力が高い → 相手が考えていることを自分の頭の中で考える事ができるので、 相手を傷つけない。
- *自分の考えをしっかり持っている → 自分の考えのもと、行動ができる。周りに流されない。

【地頭がいい子、賢い子に育てるために家庭でできる習慣は?】

地頭がいい子、賢い子は、勉強ができるようになるだけでなく人間力も優れた子に育ちやすくな ります。ご家庭で簡単に取り入れる事ができる習慣を、次号でご紹介します。



『10ぴきのかえるのおくりもの』

作/間所ひさこ 絵/仲川道子

絵本のストーリー



10ぴきのかえるは、おおじいさまの 100歳のお誕生日に「ながいきぐ すり」をプレゼントするため、薬を 探しに出かけます。90歳のえびば あちゃん、99歳のにゅるじいちゃん に聞いてもわかりません。でも 150 歳のどろがめおおじいさまが、薬に なる花の咲く場所まで連れて行って くれました。









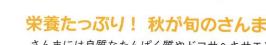
いろいろな食べ物から栄養や水分を吸収し、残 ったかすがうんちとなって排泄されます。うんち をよく観察すると、体の健康状態を知ることがで きます。「コロコロうんち」は野菜不足、「バナナ うんち」は元気な証拠、「やわらかうんち」は冷 たい物のとりすぎなどです。気持ちよく排泄する ためには、早寝早起きと、野菜や豆類、いも類な ど食物繊維の多い食材を食べることが大切です。











さんまには良質なたんぱく質やドコサヘキサエン 酸、エイコサペンタエン酸などの脂肪酸が多く、成 長期の子どもの脳の発達には欠かせない栄養素が含 まれています。他にもビタミンA・B2・B12・Dなど も含まれています。魚が苦手な子も、塩焼きの身を ほぐしてごはんに混ぜ、青のりを振ったり、焼いて ほぐしたさんまと刻んだトマトをマヨネーズで和え て、パン粉と粉チーズを振ってオーブントースター で焼いたり、ひとくふうすると食べやすくなります。









お子様と手作りおやつ!

どら焼き



- がウルに卵を入れ、泡だて器でほぐし、砂糖を 加えてさらによく混ぜる。
- ② はちみつを加える。
- ❸ ふるった薄力粉を加え、泡だて器でざっくり混 ぜる。粉っぽさがなくなったらラップをして30分
- ∅ 水を少しずつ加えて、おたまですっと流れる程 度まで加減して生地を伸ばす。
- ⑤ ホットプレートを140~160℃に設定。たねを丸 く流し込み、表面に気泡ができたらひっくり返す。 ⑤ 返した面をさっと焼いて、網などにあげる。
- のあんこやすったごまをお好みで挟む。

のりの佃煮

10.000
焼きのり 全型3村
粉寒天
水100
砂糖小さ
みりん小さ
しょうゆ小さ

材料 1台分

- 水に粉寒天を入れる。
- 🔞 のりをちぎって、入れる。
- ∅ 焦げつかないように、弱火で煮詰める。

② ひと煮立ちさせ、調味料を全て入れる。

いちごのドームケ-

材料 4人分

ロールケーキ生地 2枚(30cm四方) 牛クリーム ······ 300g いちご ……… 1パック 装飾用の砂糖・アラザン

のデコレーション用に数個残して、いちごを薄く

- ② ロールケーキ生地を2枚作る(市販スポンジや
- カステラでも代用可)。 ❸ 生クリームに砂糖を加え、泡だて器でしっかり
- 泊立てる。 ∅ ロールケーキ生地1枚をボウルサイズに合わ
- せて切る(土台用)。 ⑩ ボウル(約18cm)にラップを敷き、もう1枚の口 ールケーキ生地をその上に敷く。
- ⑥ 生クリームを塗り、切ったいちごを並べる。残っ た生地を2cm角に切り、いちごと生クリームと 混ぜて、敷き詰めていく(生地が少なければ食
- の十台をボウルにかぶせてひっくり返す
- 8 ドーム部分に生クリームやいちご、アラザン、



自分の子育てにこれでいいのかな?と不安に思われた時、 こんな時どうしたらいいのと思われた時にお話にいらっしゃいませんか? 保育経験者がお話しさせていただきます。お電話で予約していただき、 ご都合の良い日を決めさせていただきます。

TEL 0561-36-8373

お電話お待ちしています





