

# じゆにあ 通信

平成29年 7月号



## ◎機関紙の発行のご案内

関東地方も梅雨に入り2週間が経とうとしています。ジメジメした季節に負けないくらい、元気に過ごしていただきたいものと思えますが、梅雨前線の活発な雨雲が、北上せず6月17日現在、関東地方も雨があまり降らない日が続いています。そういった場合は、本日現在、東北地方はまだ梅雨入りしていないのかもしれませんね。さて、今月の「じゆにあ通信」の記事は先月号で取り上げました、「くもん、いくもん」でお馴染み、当事業所で取り入れていますプログラム“公文学習”です。こちらの写真は利用してくださっている子ども達が公文に取り組んでいる様子になります。ご覧下さい！どうぞですか？皆さん、真剣そのものですよね。公文の時間は私語厳禁で、緊張感のある時間になります。が、しかし、採点のスタツプやフロアのスタツプが頑張っているお子さんには優しく声掛けをしています。すると緊張がほぐれて皆さん集中して取り組みます。終了時間を気にするお子さんは誰一人も存在せず、皆さん終了のコールが聞こえるまでずっとプリントに集中し、取り組んでいるのです。夢中になって問題を解いている。といった方がしっくりくると思います。だから、基礎学力が付いていくの公文教材には子ども達を夢中にさせ集中力を高める力があると感じています。『でらいとわーくジュニアの公文』は、子供たちの、将来の自立を見越して“じりつ”の心を育ていけるよう更に進化を目指して行きます。これからも『でらいとわーくジュニア』の公文にご期待ください。

## ◎スタッフ紹介

### 今月のスタッフ？ 紹介は私です。

(スタッフの愛犬)



【プロフィール】  
名前：さぶ

私はこのスタッフの加美さんに飼われている、ジャックラッセルテリアという犬種で今年11歳になります。皆さんに会うことはないですが、でらいとわーくの一員と思っています。宜しくね！

## ◎今月の健康レシピ

### なすとささみのレンジ蒸し



材料 (2人分)  
・なす 2個  
・鶏ささ身 60g  
A しょうが汁 小さじ1/2  
A 酒 小さじ1/2  
B 酢 小さじ2  
B 味の素 少々

### 作り方

- ①なすのヘタを切り、ラップに包んで電子レンジ (600W) で2分30秒加熱する。そのままやし拍子木切りする。
- ②耐熱皿にささ身をのせAをふりかけ、ラップをかけてレンジで1分加熱。そのままやし、大きめに裂く。
- ③①のなすと、②のささ身を器に盛り合わせBの二杯酢を上からかけていただく。