

あんぜんだより

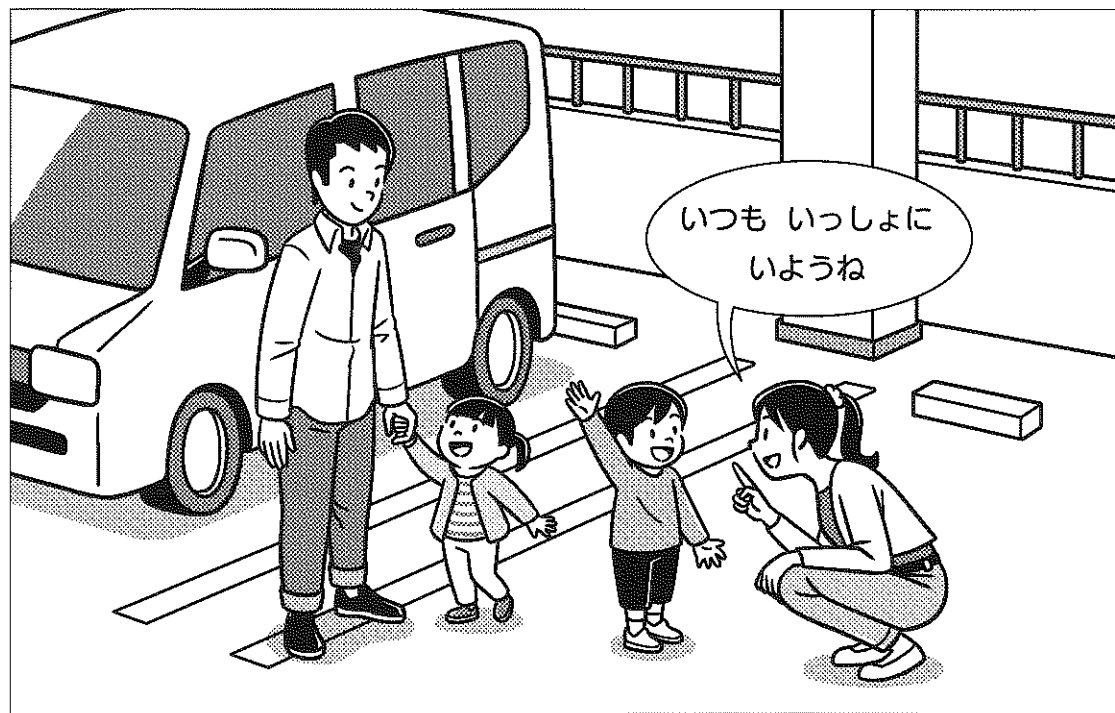
監修 全国学校安全教育研究会／東京都荒川区立南千住第二幼稚園 園長 立石見子先生



子どもだけにしない 子どもだけにさせない

外出の時は 必ず保護者が付き添い、子どもと一緒にいることが大切です。外出先で保護者のもとを離れると、どのような危険があるのかを再確認して、少しの時間であっても子どもだけで行動しないこと、させないことを徹底しましょう。

でかける ときの やくそく



でかけた ときには かならず おうちの おとなの ひとと いっしょに いようね。すこしの あいだでも こどもだけに ならないように してね。

保護者の方へ 大型商業施設などに設けられた休憩スペースやフードコートなどで、子どもだけで待たせている様子を見受けませんが、不審者に狙われる危険があります。トイレも、中に不審者が潜んでいる可能性があるため、必ず中まで保護者が付き添いましょう。店舗外や、店舗内でも奥まった場所にあるトイレは、特に注意が必要です。駐車場では、不審者の危険だけではなく、交通事故の危険もあります。外出時には、大切な子どもの命を危険から守るために、保護者は子どものそばから離れず、常に子どもと周囲に気を配りましょう。

こどもだけに になると どんな あぶない ことが あるのかな

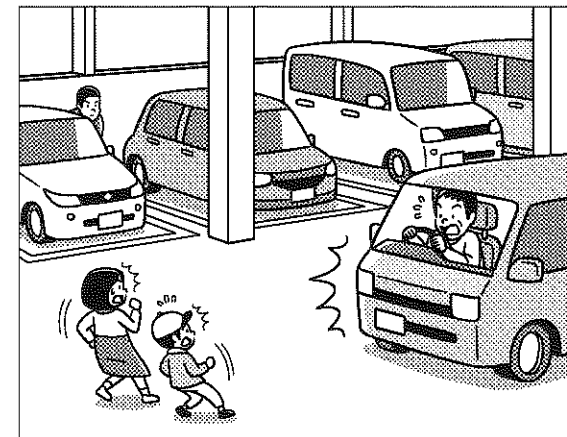


きゅうけいベンチ

すこしの あいだだからと
いって こどもだけで いると
わるい ひとから ねらわれて
しまうかも しれないよ。
おうちの おとなの ひとと
いっしょに いようね。

トイレ

わるい ひとが トイレの
なかに かくれているかも
しれないよ。
こどもだけで いかないで
かならず おうちの ひとと
なかに はいろうね。



ちゅうしゃじょう

わるい ひとが かくれて
いるかも しれないよ。
はしって くる くるまと
ぶつかったら たいへん。
こどもだけで いたり
あそんだり しないでね。

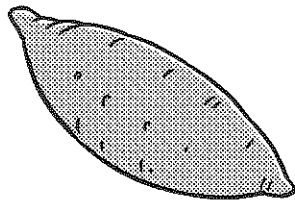
11月号では「ポケットに手を入れる危険」について取り上げます。

たのしくたべようニュース

いろいろな **いも** が大集合！

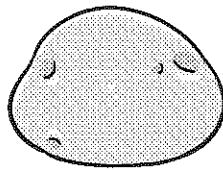
秋に、さつまいもなどのいも類が旬の時期を迎えます。いろいろないもを味わいつつ、それぞれの特徴を見てみましょう。

さつまいも



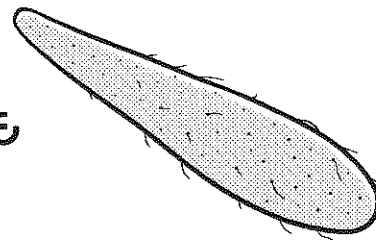
さつまいもは、ヒルガオ科のつる性の多年草です。食べている部分は根で、根が膨らんで大きくなり、でんぷんを蓄えたものです。さつまいもは、ほかの作物が育たないようなやせた土地でもよく育つため、昔は飢饉などの救済食として重宝されました。

じゃがいも



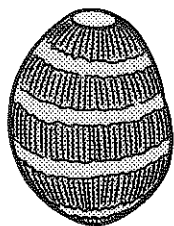
じゃがいもは、トマトやピーマンと同じ、ナス科の植物で、おもに春と秋が旬です。普段、わたしたちが食べているのは、地下にもぐった茎（塊茎）の部分になります。じゃがいもは、いも類の中では、世界でもっとも多く栽培されているそうです。

ながいも



ながいもは、ヤマノイモ科のつる性の多年草です。ながいもは、水分が多く、さくさくとした食感が特徴で、やまのいも類の中でも、一番多く栽培されています。やまのいもは、そのまま生で食べることができる、数少ないいもです。

さといも



さといもは、サトイモ科の一年草で、春にいもを植えて秋に収穫します。食べている部分は根ではなく、地下の茎（球茎）が太った部分で、ねっとりとしたぬめりがあるのが特徴です。さといもの歴史は古く、縄文時代に日本に伝わっています。

さつまいもを
身近に!!

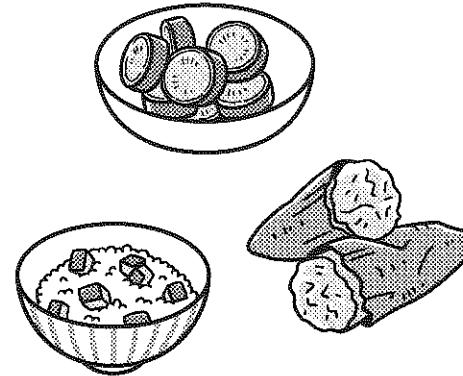
さつまいもの収穫を体験しよう



さつまいもを家で栽培したり、農園などで収穫体験をしたりすると、さつまいもをより身近に感じることができます。さつまいもがどんなふうに見えるのか、見て、土に触れて、掘り起こすことは、五感を通した体験になります。また、自分で収穫したさつまいもを食べることは、自然の恵みに気づき、食への関心も高めることができます。

秋が旬!

いろいろな料理でさつまいもを味わいましょう

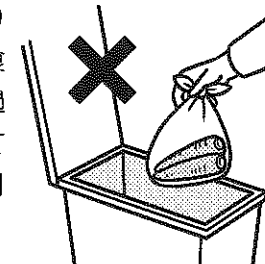
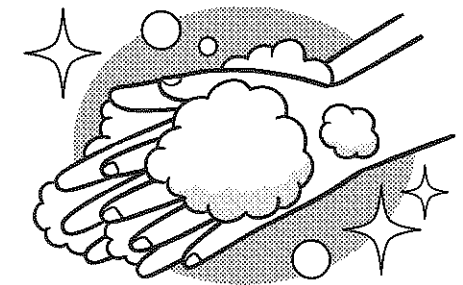


さつまいもは、加熱すると甘みが増すのが特徴です。そのままふかししたり、焼いたりするだけで、おいしく食べることができます。大学いもやスイートポテト、炊き込みごはんのほか、塩やしょうゆとの相性もよいので、みそ汁や魚介、肉との煮物、炒め物にも合います。おかずでも、おやつとしても楽しめるさつまいもを味わいましょう。

10月は

食品ロス 削減月間

本来食べられるのに捨てられてしまう食品＝食品ロスが、数多く発生しています。家庭の食品ロスを減らすためには、買い物時に「買い過ぎない」、料理をつくる際に「つくり過ぎない」、外食時には「注文し過ぎない」、そして料理を「食べ切る」ことが大切です。

10月15日は
世界手洗いの日

食事の前にしっかり
手を洗いましょう!!