

教育と療育を繋ぐ、放課後等デイ・児童発達支援
～くらしの力を育てる療育～

湧気自然塾だより N035

勝田郡奈義町荒内西 1050-7 12月19日
電話 0868-20-1755 FAX0868-20-1766

すべての子ども達に豊かな育みを！！
子ども達の抱える様々な課題に挑戦しています

発達障害、不登校傾向、学力不振、コミュニケーション力の育成等々・・・。ご相談ください。

ペッタン ペッタン おもちつき

12月10日の朝、湧気自然塾の庭に2組のテントの張り、その下には臼と杵、もみ台をセットしました。カマドの薪が勢いよく燃え、セイロからは湯気が立ち昇っています。

「ペッタン、ペッタン」威勢の良い音が聞こえてきました。さあ、餅つきの始まりです。

身支度を済ませた子どもたちは、しばらく大人がつく様子を見ていましたが、順番に杵を渡されると、しっかりと握り、臼の中のお餅をめがけて思い切り杵を振り下ろしました。最初は杵が横を向いたり臼の縁を打ったりと苦労しましたが、「ヨイショ、ヨイショ」と周りの声かけに合わせてるように、杵の動きがリズムカルになってきました。

粘りがでたお餅は杵につき重くなりますが、お餅になるまでもう一頑張り。みんなで交代しながらつきました。

つき上がったお餅は、ボランティアの方やスタッフと一緒にいねいに丸めました。つきたてのお餅は、きなこ餅、きなこ餅、豆餅、おろし餅などにして、つきたてのお餅に舌鼓を打ちました。



道具が楽器に！～11.26 エンジョイタイム「歌・リズム」～



私たちは日常生活や学校、仕事で、いろいろな便利な道具を使っています。そんな道具から、素敵な音が出ることがあります。

ボランティア講師の赤座さんに、フライパンやスコップをたたいて楽器のように音を鳴らす方法を教えていただきました。きれいに装飾されたスコップはまるでエレキギターのように。スプーンでたたくと、きれいな金属音が響きます。強弱によって音色も変わります。

鈴やトライアングル、タンバリンなども加わり、全員で「きよしのズンドコ節」の曲に合わせて、楽しく演奏しました。



木枯らしに負けず 元気に歩行



冬本番を迎え、寒さは一段と厳しくなってきました。それでも、子どもたちは那岐山を見ながら元気に歩いています。「子どもは風の子」とはよく言ったもので、寒さを訴える人はいません。



この日は、平日の放課後だったので、室内での体づくりを済ませた後、荒内地区内を歩くコース（約1km）を歩行しました。天気は薄曇りの冬空で、時おり冷たい風が吹いていましたが、子どもたちの足取りは軽く、最後まで調子よく歩きました。トラブルや気持ちの揺れにより、歩くことに消極的になることがありますが、歩いているうちに落ち着きを取り戻し、笑顔で帰塾した後は意欲的に学習に取り組む姿もよく見られます。

「歩く」ことは、心身共により効果をもたらすことは言うまでもありませんが、本塾においては「散歩」ではなく「歩行トレーニング」として、①やり続ける力②人に合わせる力③正しい歩行スタイル、この3点を習得するための療育として行っています。20分～30分間のトレーニングですが、スタッフや友達と手をつないでペアになり、全体のペースに合わせながら一定の速さで続けて歩きます。このような歩行トレーニングを継続することで、集中力が高まります。すると学習や作業能力が向上するため、言語・概念が育ち、コミュニケーションがとりやすくなります。その結果、社会生活への適応力が高まるものと考えます。

土曜日、長期休業中には、3～4kmのコースを歩き、夏には那岐登山にもチャレンジしています。



冬休みのエンジョイタイム



12月23日（金）	12月24日（土）	12月26日（月）	12月27日（火）	12月28日（水）
かや細工	木で遊ぼう	象形文字に挑戦	音楽・リズム遊び	紙芝居
1月4日（水）	1月5日（木）	1月6日（金）	1月7日（土）	
かるた大会	象形文字に挑戦	ちぎり絵	絵画教室	

※子ども達にいろいろな体験とお楽しみを準備しています。通常のご利用以外に、1日あるいは、その時間だけでも、参加をご希望の方は、あらかじめご連絡をください。



ランチメニュー



下記のメニューにより調理活動を予定しております。よって、お弁当は必要ありません。利用日には、エプロン、はし、スプーンの準備をお願いします。

1/4（水）	1/5（木）	1/6（金）	1/7（土）
カレーライス・野菜サラダ	かぶのどぼろ煮・すまし汁	鶏肉のみぞれ煮・みそ汁	野菜コロッケ・春雨スープ

※1、2月中の土曜日は、昼食を準備させていただく予定です。献立表は、後日お知らせいたします。

☆湧気自然塾のパウンドケーキが誕生しました

添加物なし、安心安全で材料でふっくらと焼き上がりました。オリーブオイル・三温糖の自然な甘さのパウンドケーキに、だれもが納得するはずです。今後販売する予定です。

