

2月の赤ちゃんサロンはどはくは1家族。お父さんも参加。お父さんができる遊びや、事を楽ませる方法などは、必ず資料を用意したので、必ず読んで実践中とのこと！最近のお父さんはすごい！子育てに積極的に関わるお父さんを最近「育Men=イクメン」といいますが、一般診療に限らず、行事と一緒に参加し、子どもと一緒に楽しむお父さんが増えていきました。お父さん「育Menカード」を只今製作中です。4月くらいから行事参加したお父さん12進呈できるのではないかと見込。お楽しみに～♪次回は3月5日



1月23日(日)  
**＊雪あそび＊**  
今年もお天気に恵まれました。子ども達の喜びの声に包まれたはるこクリニック。プレイヤーの聖子ちゃんも制作指導。じゅり用紙に絵を描く姿は感動的。そして静かに絵を描きながら、お父さんやお母さんがそばに寄り添って見ていました。お昼は豚汁と差し入れの甘酒、お汁粉を食べ、おにぎりを焼きました。お隣の薬局さんに今年も一杯お世話になりました。

2月11日(金) ひなまつり準備会  
今年は2時間半フルに楽しみました。この日もプレイヤーの聖子ちゃんが来てくれて、折り紙でひな人形を指導。とてもステキなおひな様ができました。その後は実験のキング。いつも食べている物を自分で作ってしまおうとラムネづくり挑戦。固める前に既に試食。何故か重曹(炭酸)にはまるR君。初めての食感だったのかな？ラムネの後はフルーツ大福づくり。いろんな形と味のフルーツ大福が完成。その後にはひな壇作りをしてお抹茶をたててみんなで順番にいただきました。お抹茶をたてるのが気に入ったYちゃん。お母さんは5杯くらい飲んでいたのよ。

1月16日(日)  
**『聴き方と癒す力』**  
お母さんや介護や保育などの人と関わり、援助するお仕事をしている方が参加して下さいました。(詳細は院長のホームページ「上藤城物語」をご覧ください) 講義とワークショップがあり、ワークの中で話題を提供して下さった方が「職場で試してみます」とお話しされていました。後日「とても役に立っています」とお話しに来て下さっていました。人が幸せになる＝自分の力で一歩前に踏み出す。そんなお手伝いをする小さな力をみなさんは身に付けているのではないかと見込。

我が家の大じゅり  
が病気で入院中なのを相川から孫達が「お見舞いに来ました。入院先の病院に行き、恐いもの見たさにじゅりに近づきましたか？」と心配して、廊下でお母さん達を待っていたので早く帰るときは「ちゃんとお元気になってね～!!」と大きな声で話していました。大じゅりも笑顔で答えていました。感動!!

ま  
ま  
ん  
ぼ  
ろ  
う  
通  
信

2月19日(土) 限定7家族。参加費(親子)500円。試食追加300円。手順などを講師がデモンストレーションします。  
3月は3月12日(土) 行います。

2月13日  
**親子でみそづくり**  
1時から2時までの子ども達がお母さんやお父さんと一緒にみそづくりをしました。みそ汁に手をいれたいまの2くん。粒をばらまくYちゃん。すり大豆がブルブルにほた。ほた。お～踏んじゅた～(TAT)わちよとしていて、みそ汁を飲んで、なんだか不思議な角感を感じた。子ども達にいろいろな角感を体験させてあげたい。そんな思いで話題を増やした。そんな思いで始めたみそづくりは毎回、あんなに定員に達してしまいます。出来上がったおみそが美味しいから。作っているときのお話も楽しいから。出来上がったおみそを食べるときの子ども達の笑顔が見たいから。理由はいろいろです。いつも食べているみそを、作って将来宝物にする。次回は2月16日(水)

いつもクリニックをお掃除してくれているMさん。お魚を作ってくれました。マジックテープとクリップがついているので磁石の釣りに使えます。釣りに使えます。釣りの極楽地。

今月の絵本  
**「ももんちゃん あそぼう」**  
とよたかすのこ 絵画社  
「すりすりももんちゃん」「どんどももんちゃん」ほか。とってもかわいく、見ゆきげん～と抱きしめてあげたいなももんちゃん。ももんちゃんはお母さんの家にはいる。○○ちゃんお読んだら、後、我が子をき～したくなりますよ。

《小児科・小児神経科》 七飯町本町6丁目7-42  
**はるこどもクリニック**  
TEL: 0138-65-0500 URL: <http://haru-kodomo.com>

※臨時休診※  
○3月...なし  
○4月...4日(金)、4日(土)  
☆2/27(日) 休日当番 9:00~16:00

※行事予定※  
2/24(水) あんぱん  
2/25(木) はるこクリニック  
2/26(金) はるこクリニック  
2/27(土) あんぱん  
3月の行事は、お休みです。

**サクランちょ(チョコ入りビスケット)**

① マーガリン 35g  
さとう 15g ) 混ぜる

② 米サクサク粉 40g  
米米粉 20g  
とろろこ粉 20g ) 混ぜる  
\*を便所、小麦粉60gでもOK

③ さつまいも 40g

④ チョコ 50g  
サクサク粉 35g ) 混ぜて団子にしておく

1. 混ぜた①に混ぜた②を入れ③を入れ混ぜる  
2. チョコ団子を1で包む  
3. キロガ液で模様を書く  
4. 170℃のオーブンで25~30分焼く

H23.2.15発行