



今月の簡単手作り

おやつレシピ



材料 (作りやすい分量として)

- いちご…………… 10個
- キウイフルーツ…………… 大1個
- コーティングチョコレート (ブラック、ホワイト)…………… 各50g

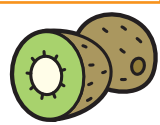
フルーツのチョコがけ

準備

- コーティング用チョコレートはそれぞれ細かく刻む。
- バットにオープン用シートを敷いておきましょう。

作り方

- 1 いちごは洗って水気をよくふき取る。キウイは皮をむいて厚さ1cmくらいに切り、水気をよくふき取る。
- 2 コーティング用チョコレート2種類はそれぞれ耐熱容器に入れ、ラップをかけて電子レンジで溶かす【各1分30秒〜2分】。そして、よく混ぜてなめらかにしましょう。
- 3 いちご5個とキウイ半分を“ブラックチョコレート”に、残りは“ホワイトチョコレート”に半分くらいまで浸してコーティングする。
- 4 オープン用シートを敷いたバットに3を並べ、涼しいところに“10〜15分”おき、チョコレートが乾いて固まったら出来上がりです。



ぜひ、お好みのフルーツでも試してみてくださいね!

厳しく叱りつけてばかりいると…

あまり厳しく叱りつけると、子どもはあどおどしてしまい、罪悪感を持つようになってしまいます。これではかえって逆効果です。なぜなら、子どもは委縮して“やる気”を失ってしまうからです。

それよりも、「なぜこんなことになってしまったのか?」と自分の行動を振り返らせるように導く方がずっと子どものためになるでしょう。



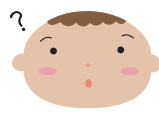
子どもの話に耳を傾け、子どもの立場や意図を理解するように親は常に心がけたいものです。

そうは言っても、幼い子どもは自己中心に生きています。なので親は忍耐が必要です。

でも、そんな幼い子どもも成長するにしたがって“**正邪の判断**”がつくようになり、自らの過ちを心から謝罪して、素直に償いをしようと思えるようになってきます。

このような“**学びの体験**”を重ねることこそが、子どもの成長にはとても大切なのです。

厳しく叱りつけられてあどおどし、罪悪感に苛まれては、子どもは前に進むことはできません。



子供が育つ 魔法の詩

ポエム