

母の

わが子を良じ子に

十、ておはおしてゐる子

倉 橋 惣 三

手
厚生科學研究所
國民榮養部 佐々木理喜子
榮養製 お八つ

子どもに限らず、大人でも、もの事が
ぐづくと煮え切らないのは、性質とは
いひ條、どこかに生活力の不足のあるこ
とです。何かしがけてぐづく、一旦き
めたことぐづく、ものゝ決定がつか
ず、實行力が鈍い。傍で見ても、い
やになつて仕舞ふやうなのがあります

が、氣力缺乏か、神經衰弱かです。とつ
かん小僧がえらいといふ譯ではないです
が、起きてるか寝てるか分らないやうな
のも困つたものです。宅の子はおつとり
してゐましてといふとお殿様のやうです
が、ばんやりしててといふと、馬鹿殿
様になります。忙しい時局下、そんなの
は役に立ちません、平安の都大路で日な
たぼつこでもしてある役です。

實行がのろいのはまだいゝとして、そ
す。即ち現在がいつも過去にからまれ、
ういふ子に限つて、濟んだ」とをぐづく
ずと愚痴つぱがつたり、思ひ切りが悪く、
あきらめがつかず、いつまでも／＼ねち
／＼と胸の中をぬる／＼させます。

これは行動の上よりも一層よくないこと
で、そういうふ子には進歩も發展も少ない
ことです。

こういふぐづくは性質といへば性質
ですが、行動から性質の方へ及ぼす影響
こそ、教育上大切な問題です。行動のぐづ
くは、忙しい用に間にあはないといふ
位で済むこともありませうが、精神がて
きばきしないことになると、一種のもう
ろう状態で、性格的に心配なことです。

そういう精神状態は、なぜ心配がとい
ひますと、現在にはつきりしないからで
す。即ち現在がいつも過去にからまり、
うざいと林檎をよく和へ、小皿に盛
り、上にみかんをのせます。

都會地では御菓子が切符制になつてしま
りますので、甘いお菓子が子供さん達
の心をなぐさめますが、家庭でお八つを
作つた習慣は捨てず、御子様の健康の爲
に工夫していくべき度く存じます。

【1】ピーナツ和へ

材料 干うどん二〇玉、りんご五〇玉、
みかん五〇玉、ピーナツバタ五、砂糖五
玉、以上で一五九カロリー

作り方 干うどんを普通に茹で、五分位
に切り水氣をよくきります。りんごは皮
を取つて三分位の箇目に、みかんは袋か
ら實を取り出します。ピーナツバタを一
寸と摺り砂糖を加へ、水で多少ゆるめま
す。うどんと林檎をよく和へ、小皿に盛
り、上にみかんをのせます。

【2】おさつのロール

疊らされてゐるからです。そうしては次へへへと現在をつかめなくなるのです。惡といふ譯でもありませんが、現在に生き得ないものは、しつかりした頼りにもならず、責任感などいふ大切なことも持てなくなります。身を立てることも出来ず、國のおつとめも出来ません。

ところで、斯ういふ風の見える子どもは、早く直さんといけません。一種の癖でもあるのですから、日々それが治りにくくなります。幼稚園の子で、朝の出がけに起きかけて一とぐづり、御飯をたべかけて一とぐづり、靴をはきかけて一とぐづり、といつた風のが往々にしてあります。面倒くさいから、うつちやつて置くではいけません。どうせそうさせなければならぬし、そうすることなのですから、きつぱりと激励督促、ひつぱつてでも實行させるのがいいのです。今日はまあ大目に見るで、親が貢げては、子をしてさなぎだに貢げてゐる自分といふものに又貢げさせる事になります。あ、

あの時あゝすればよかつた。姉ちゃんがあんなこと言つたからとか、そうした愚痴は、あまつたれ子などによくあります。一切相手にならぬことです。その時はそれが尤ものことであつても、過去に囚されてゐるといふことそのことは好ましくないことですから、相手にならないがいいのです。それが嵩じると、人のしだことか、いつまでも～うらんであるといつた風のことも起ります。極くよくないことです。新らしい生活へ展開してゆくことを、どの位妨げられるか分りません。

ところで、さて、子どもの斯ういふ習癖は、その子一人の性質といふよりも、周囲の人の影響が大きいのです。ぐづく屋のお母さんが一番大きな影響を與へます。そういうお母さんと、親子でぐづく～しあつてゐては、いつまでたまでも切りのあるものでなく、ぐづくしないと物足りないなんてこゝになります。さう。

あの時あゝすればよかつた。姉ちゃんがあんなこと言つたからとか、そうした愚痴は、あまつたれ子などによくあります。一切相手にならぬことです。その時はそれが尤ものことであつても、過去に囚されてゐるといふことそのことは好ましくないことですから、相手にならないがいいのです。それが嵩じると、人のしだことか、いつまでも～うらんであるといつた風のことも起ります。極くよくないことです。新らしい生活へ展開してゆくことを、どの位妨げられるか分りません。

材料 さつまいも八〇瓦、メリケン粉一〇瓦、赤味噌五瓦、砂糖五瓦、以上で一五三カロリー

作り方 さつまいもは、蒸して皮をとり、よく潰します。メリケン粉をませ、少し水でゆるめて、フライパンで両面を焼いて皮を作ります。此の中にお味噌を平に塗り、くる／＼巻き、小口から長さ五分位に切ります。お味噌は、砂糖を加へ、水でゆるめ、火にかけて少し練ります。柚の皮を卸して少々加へます。

【3】だから包み

材料 さつまいも七〇瓦、メリケン粉一瓦、以上で一五三カロリー

作り方 【2】の材料のおさつとメリケン粉をまぜて練り、薄くのばして皮を作り此の中に、人参と林檎を小さく切つて、甘く煮たものを包み、十五分位蒸します。