

母の
講座

わが子を良い子に

二、眞實な子正直な子

倉橋惣三

前號にお話した、一生懸命になれるといふのは、遊ぶ、繪本を見る、お話を聴くといつた、謂はゞ子どもとしての仕事に對する態度に就て言つたことです。その同じ性格が、人に對し、自分に對しては、眞實とか正直とかいふことになりません。これ亦まことにわが子に望ましいこととです。不眞實、不正直、それでは、何がよく出来ても人間としてまるつきし駄目ですからね。

但し、何しろ幼い子どものことです。眞實の正直のと言つても、さう／＼堅い嚴めしい譯にはいきません。いろ／＼と心の動きも、氣もちのゆらぎもありませう。しかし、生活の實際にはあらはれて来るところで、なんとなく、かうした性格のしつかりしたところのあるのと無いのとは、區別の立つものです。づるいと

言つては、言ひ過ぎるが、ごことなくいい加減なところがあつたり、ごまかしといふ程ではないが、かくし立て、つくりごとが多かつたり、ごうも、その時の都合にまけて當てにならないところのある子があります。その反對に、自分に都合がよくても悪くても、即ち損でも徳でも、本當は本當で通してゆくといつた風のある子こそ頼もしいものです。

ところで、斯ういう區別は、多少生來にもありますが、傍からの仕向けられ方でごちらにもなることが多いのです。御機嫌とり専門の召使ひなどが、坊ちゃんやんの立場をらくにしようとして、ねえ、かうなんでございますねえなど、つくりごとを押しつけたり、まあさうしてお置きなさいでその場をつくらうことを教へたり、さうすると、子ども、これは成

手製榮養お八つ

厚生科學研究所 佐々木 理喜子
國民榮養部

今月は、果物類はかなり豊富にございますから、色々に利用し、砂糖の足りないところは、さつまいもや、馬鈴薯を工夫して用ひませう。こゝに用ひます砂糖の量一〇瓦は小匙に山二杯位の見當になります。

【1】りんご汁とビスケット

材料 ビスケット(普通の市販品)又は
おせんべい二五瓦、りんご五〇瓦、
砂糖一〇瓦、以上で一五四カロリ
作り方

ビスケットがおせんべいは、おうちに有合せをその儘用ひます。熱く沸した御湯を大き目の湯呑茶碗に八分目入れ、りんごは大體一個の三分の一位になります。が、卸金で手早く細く卸しまして、お湯の中へみんな入れます。そして砂糖を加へます。さうすると美味飲料が出来ます。熱いお湯の中に入れる爲にりんごは赤く變色なしません。スパンを添へていた

程と、り、こ、う、い、の、に、なるのです。しかも、それらより一番悪いのは、傍にゐるおとなが、流通自在なごまかしを、したり言つたりして、子どもに教へるともなく仕込んでゆくことです。どうも、悪いことは、おとなが教へることが多いのですが、かうしたことは一層さうらしいのです。さうしては、純真といふか、生一本といふか、子どもの貴い單一性を複雑にし、きれいな心もちを濁すのです。この子は馬鹿だねえ。なんてゆうづうがきかないんだらうねえなどいふ言葉が、屢々親の口から出て、折角くの正直を馬鹿正直呼ばゝりしたり、折角くの眞實を分らず屋といつて冷かしたりするのも少なくないことです。幼い子の癖に、さう／＼ゆうづうがきくやうになつては、未恐ろしいといふべきではありませんか。

眞實、正直がいゝことは誰れでも知つてゐます。それをさうでなくするのは、多くは、おとなの都合上からです。眞實はいゝが頑固でこまるとか、正直はいゝが小面倒くさいとか、いづれも、おとな

の方の言ひ分です。幼い時さう扱つて置いて、後になつて修身で、誠だの信義だのと訓言を聞かせたつて始まりません。心の誠、いつはれない正直といつたこととは、道徳上いゝことだからするといふものではなくて、さうでなくては氣が濟まないといふ性格から出るべきものです。そして、その性格は幼い時からの心の癖で練りかためられてゆくものです。しんのないやうな、ふわ／＼、だら／＼としてゐる子は、可愛いらしいといへば可愛らしいのですが、だん／＼に練り上げてゆかないと、無性格者といつた、あんまり可愛らしくて頼みにならない人間になりませう。幼い子は、あんまりおこ／＼さんでない位がいゝでせう。

前回の一生懸命と、今回の眞實とは、人間の性格の教育の一番根本になる大切なことです。良い子の第一要件です。

きます。

【2】みかんの變りセリ

材料 みかん(大)一個、馬鈴薯一〇〇

瓦、寒天三分ノ一本、砂糖一〇瓦、

以上で一六カロリ

作り方 みかんは皮のきれいなを横

二つに切り、中を出して汁を絞ります。

馬鈴薯を蒸して潰し、寒天を湯三分、一

合位入れて溶し、みかん汁を加へ、砂糖

とおいもを加へて、煮つめます。此れを

皮二つの中に流し固めます。

【3】ホットケーキ

材料 メリケン粉三〇瓦、人參一〇瓦、

砂糖一〇瓦、甘薯二〇瓦、ベーキング

パウダー少々、以上で一六〇カロリ

作り方 人參を薄く切り、蒸してよく

摺り潰します。メリケン粉にベーキング

パウダーを加へて、適當の水でこき(天ぶ

らの衣位、餘りかきまぜると粘氣が出て

困ります)人參を加へると、卵を入れた

様に見えます。小さいフライパンに油を

塗り、よく焼いてから、メリケン粉を丸

形に流し込み、皮を二枚作ります。甘薯

で餡を作り、間にはさみます。