



保良局  
PO LEUNG KUK

莫慶堯育嬰園

2022年4月刊園訊

# 精嬰樂園



各位家長，如對本園服務有任何意見或建議，歡迎與本園工作人員聯絡或來函，你的意見有助提昇服務質素，令服務達致臻善。多謝支持！

**保良局莫慶堯育嬰園**

地址：香港銅鑼灣禮頓道 66 號工藝院三樓

聯絡人：黃雅璇園長

電話：2277 8199 / 2277 8379

傳真號碼：2577 0819

電郵：plkreche@poleungkuk.org.hk

**保良局幼兒服務部**

地址：香港銅鑼灣禮頓道 66 號

聯絡人：助理社會服務總幹事(幼兒服務)

電話：2277 8219

傳真號碼：2504 1996

電郵：ccs@poleungkuk.org.hk



## 專題分享

# 親子遊戲有助建立家庭關係？

親子遊戲是家庭內父母與嬰幼兒之間，以親子感情為基礎而進行的一種活動，是親子之間交往的重要形式。那麼父母應如何在家庭內與嬰幼兒開展親子遊戲呢？

好奇心是嬰幼兒的天性，嬰幼兒受好奇心的驅使就會通過遊戲活動來學習、成長。家長創設的親子環境要讓嬰幼兒可看、可聽、可觸摸，能充分的感知和體驗。建議家長為嬰幼兒騰出一個角落，用布隔開，或利用廢舊材料為嬰幼兒佈置一個特殊的遊戲環境。

嬰幼兒在親子遊戲時除了需要良好的物質環境，更重要是一個溫馨、和諧的心理環境。調查發現，有不少家長把自己的意願強加於嬰幼兒，往往會在遊戲中對嬰幼兒提過高的要求，強迫嬰幼兒玩不喜歡的遊戲，會讓嬰幼兒對「遊戲」失去興趣。在與嬰幼兒進行親子遊戲時，應給予嬰幼兒有一個正確的期望，而符合該年齡層能力進行親子遊戲。

親子遊戲的內容要適合嬰幼兒的年齡發展水平、興趣傾向，要從嬰幼兒的生活中挖掘遊戲。



親子遊戲時，家長要特別尊重嬰幼兒自發性的遊戲內容，珍惜嬰幼兒具有創造力的表現。如家長帶嬰幼兒到公園，預設的遊戲是「躲貓貓」，但嬰幼兒發現了地上的樹葉，並很感興趣，這時家長可以順著嬰幼兒的意願，引導他玩「揀樹葉」的遊戲。嬰幼兒的創意被承認，增強了嬰幼兒自信心及對親子遊戲的興趣。



合適的玩具也是嬰幼兒遊戲的媒介，可刺激嬰幼兒遊戲的樂趣，增進遊戲的價值。家長為嬰幼兒選擇玩具要考慮到當中教育意義及藝術性，優良的玩具應具備多變化，可激發想像力及創造力；質料優、構造堅固、無毒性、不會損害身體。

實際上，家中物品可以作玩具的東西有很多，也並不是越新奇越好。一些簡單的家用物品，如塑料瓶、空盒子、小勺子等都能成為嬰幼兒的玩具；有時也可以自己改裝一些玩具，可拿著玩的任何形式的物體，同時體積大小合適，經過消毒，不會造成傷害的都可以；家長還可以嘗試引導嬰幼兒自製玩具，這樣不僅豐富了遊戲的內容，而且有助於發展嬰幼兒的智力和想像力。



親子唸兒歌，可以培養嬰幼兒養成良好的生活習慣。如：孩子不願意吃飯時，家長可用兒歌來吸引嬰幼兒注意力，把吃飯變得有趣味：「開飯囉，開飯囉，大家吃飯囉；一大口，一大口，飯菜吃完了。」用簡短的字句讓嬰幼兒學會一些生活的技巧。

家長嘗試學會更多的親子遊戲，把遊戲引進家庭，使家庭演化成為一個其樂融融的親子課堂，使嬰幼兒在遊戲中開發潛能、培養個性，豐富心靈，在和諧的關係下有助全人發展。

2017/10/27 來源：家盒子

參考資料：家庭內如何開展親子遊戲？

[https://www.sohu.com/a/200610839\\_99965177](https://www.sohu.com/a/200610839_99965177)

# 有營快線

\*優化餐單內容及食譜分享



**兒童餐單 (A)**

星期	早餐 (09:00)	午餐 (10:15)	午茶 (11:00)	湯	午點 (2:30)	茶點 (4:00)
一	餃子包	蘋果糕	蕃茄碎仔蔥油片飯	瘦肉雲耳雲耳湯	每	鮮肉紅蘿蔔粉麵
二	餅包	蘋果糕	南瓜燴粉飯	豉汁蒸魚片	薑	豉汁蒸魚片
三	紫包	蘋果糕	魚肉菜心燴粉飯	蕃茄碎仔牛肉湯	日	豉汁碎肉燴粉麵
四	蕃薯豬肉餡餅	蘋果糕	瘦肉菜心燴粉飯	豉汁蒸魚片	日	紅燒肉燴粉麵
五	雞蛋三文治	蘋果糕	鮮肉菜心燴粉飯	紅燒肉燴粉麵	日	南瓜肉菜心燴粉麵
六	豬仔粉	蘋果糕	瘦肉什菜燴粉飯	瘦肉什菜燴粉飯	日	豉汁蒸魚片

每星期內內容：星期一、三、五、日為全日營養餐，星期二、四、六為半日營養餐。每星期一、三、五、日為全日營養餐，星期二、四、六為半日營養餐。



**親子蛋餅**

**材料清單**

- 蛋 - 15克
- 面粉 - 2粒
- 豬肉 - 15克
- 洋蔥 - 10克
- 粟仔 - 50克
- 紅蘿蔔 - 10克

**製作方法**

1. 粟仔去皮切粒，蔥切碎，肉切末，用叉打大碗中攪成蓉。
2. 洋蔥切碎，紅蘿蔔切粒，蘑菇沖淨切粒。
3. 蛋打散加入面粉攪勻，加入肉蓉、洋蔥、紅蘿蔔、蘑菇。
4. 用平底鍋煎至熟，加入碎洋蔥粒炒香，將火火，下預備好炒好粉麵，加入肉蓉、洋蔥、紅蘿蔔、蘑菇。
5. 將蛋液及已炒好的粉麵，四碎煎成餅。
6. 用平底鍋煎熟，加入洋蔥粒炒香，將火火，下預備好炒好粉麵，加入肉蓉、洋蔥、紅蘿蔔、蘑菇。



**兒童餐單 (C)**

星期	早餐 (09:00)	午餐 (10:15)	午茶 (11:00)	湯	午點 (2:30)	茶點 (4:00)
一	餃子包	蘋果糕	豉汁碎仔蔥油片飯	瘦肉雲耳雲耳湯	每	鮮肉菜心燴粉麵
二	餅包	蘋果糕	瘦肉菜心燴粉飯	豉汁蒸魚片	薑	豉汁蒸魚片
三	紫包	蘋果糕	魚肉菜心燴粉飯	蕃茄碎仔牛肉湯	日	豉汁碎肉燴粉麵
四	蕃薯豬肉餡餅	蘋果糕	瘦肉菜心燴粉飯	豉汁蒸魚片	日	紅燒肉燴粉麵
五	雞蛋三文治	蘋果糕	鮮肉菜心燴粉飯	紅燒肉燴粉麵	日	南瓜肉菜心燴粉麵
六	豬仔粉	蘋果糕	瘦肉什菜燴粉飯	瘦肉什菜燴粉飯	日	豉汁蒸魚片

每星期內內容：星期一、三、五、日為全日營養餐，星期二、四、六為半日營養餐。每星期一、三、五、日為全日營養餐，星期二、四、六為半日營養餐。



**冬菇馬蹄蒸肉餅+灼菜心**

**製作方法**

1. 馬蹄洗淨，削去外皮，切成小件，焗熟待涼。
2. 瘦肉切粒，洗淨切成細粒。
3. 將所有材料放入大碗中拌勻，然後用蒸籠蒸上約 10 分鐘。
4. 蒸熟後取出，加入鹽、胡椒粉、生油、香油、生薑、蒜蓉、蔥花、碎蛋、碎油、碎油。

**材料清單**

- 馬蹄 - 50克
- 瘦肉 - 50克
- 冬菇 - 40克
- 生油 - 10克
- 胡椒粉 - 10克
- 生薑 - 10克
- 蒜蓉 - 10克
- 蔥花 - 10克
- 碎蛋 - 10克
- 碎油 - 10克

# 大組活動花絮



# 11-12月生日會



# 中組活動花絮



# 細組活動花絮



11-12 月生日會