



TRƯỜNG MẦM NON MONTESSORI - VIỆT NHẬT- MONTESSORI
KINDERGARTEN
HỌC LIỆU THAM KHẢO CHO CHA MẸ
CHỦ ĐIỂM/ SUBJECT: TRƯỜNG MẦM NON

LỚP/TUỔI : 3-6

(Từ ngày 05/9-1/10/2021)



BÀI THƠ: CÔ VÀ MẸ

Mỗi sớm mai thức dậy

Mẹ đưa bé đến trường

Khoanh tay chào cô giáo

Cô khen: bé dễ thương

Mỗi chiều sau buổi học

Mẹ đón em sân trường

Đáp lời: Con chào mẹ!

Mẹ mỉm cười yêu thương

Mẹ và cô của bé

Là khoảng trời bao la

Cho ước mơ của bé

Bay cao và bay xa.

- Lưu tâm-

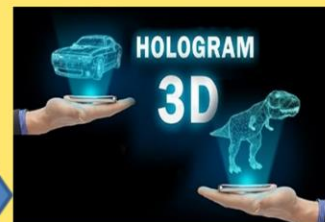
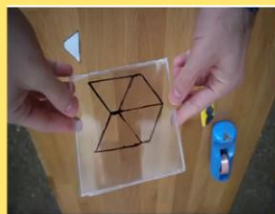
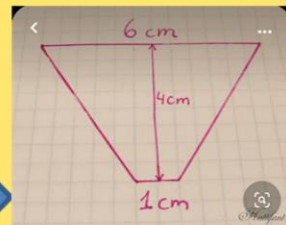
Chào đón các bé quay trở lại
TRƯỜNG MẦM NON VIỆT NHẬT
THÂN YÊU
Chúc các con có những trải nghiệm hạnh phúc và
đáng nhớ trong năm học này!

Bài hát: NGÀY VUI CỦA BÉ

Hàng cây đung đưa đung đưa vầy gọi
Đàn em tung tăng tung tăng tới lớp
Chào năm học mới với bao bạn bè
Mầm non ngày hội của bé đến trường.

Kìa bông hoa xinh lung linh đón chào
Đàn em ca vang ca vang múa hát
Ngày vui của bé với bao bạn bè
Mầm non ngày hội bé khỏe bé ngoan.

HÌNH ẢNH CÁC BƯỚC ĐỂ THỰC HIỆN MÁY CHIẾU PHIM 3D



TẾT TRUNG THU Ở VIỆT NAM VÀ MỘT SỐ NƯỚC CHÂU Á

Tuy cùng là một ngày Tết Trung thu nhưng mỗi nền văn hóa lại có những phong tục khác nhau. Cùng khám phá xem Tết Trung thu tại một số nước láng giềng của Việt Nam ở châu Á xem có điều gì thú vị nhé:

Việt Nam: Ở Việt Nam, Tết Trung thu thường được biết đến với một tên gọi phổ biến là Tết Chiếu nhi. Vào ngày này, các em sẽ được nhận những món quà xinh xắn, được xem múa Lân, được cùng các bạn rước đèn lồng và được phá cỗ. Tết Trung thu cũng chính là ngày Tết Đoàn viên, Tết của sự sum vầy. Người ta dành cho nhau những món quà ý nghĩa và cùng thưởng thức ánh trăng, tâm sự về những điều trong cuộc sống bên mâm cỗ, bánh Trung thu và những tách trà tỏa hương thơm nhẹ nhàng.



Trung Quốc: Vào thời *xưa*, Tết Trung Thu chỉ được gọi với tên đơn giản là Tết ngắm trăng. Ngày nay, Tết Trung thu ở Trung Quốc đã trở thành biểu tượng cho sự đoàn viên. Vào ngày này, người ta sẽ tặng cho nhau những chiếc bánh Trung thu đẹp đẽ, bắt mắt, và cùng quây quần bên những người thân của mình, tận hưởng không khí ấm cúng. Tết Trung thu là dịp trẻ em được xem các tiết mục rước đèn, múa lân,... Bên cạnh đó còn có những hoạt động đặc sắc và ý nghĩa khác như: té trăng, thả đèn hoa đăng, thưởng rượu, giải câu đố.



Hàn Quốc: Ở Hàn Quốc, ngày Rằm tháng Tám âm lịch được biết đến với cái tên "*Chuseok*" (Lễ Tạ ơn). Vào ngày này, những người con xa xứ sẽ quay trở lại mái ấm gia đình để hưởng niềm vui đoàn viên, tạ ơn tổ tiên, cầu cho mùa màng bội thu và cuộc sống no đủ. Theo truyền thống, cả gia đình sẽ cùng nhau làm và thưởng thức món bánh *songpyeon* (bánh gạo có hình trăng lưỡi liềm và ý nghĩa trăng khuyết nào đến đâu chu kỳ cũng sẽ lại tròn), rượu *dongdongmu* hay rượu *sindommu*.



Thái Lan: "Lễ cầu trăng" của người Thái Lan là một dịp để tất cả các thành viên trong gia đình tạm gác những bận rộn của cuộc sống để cùng nhau thanh tâm khân câu trầu ban thờ Quan Thế Âm Bồ Tát và Bát Tiên, cầu nguyện cho những điều tốt đẹp nhất đến với bản thân và gia đình. Vào dịp lễ này, người Thái sẽ cùng bánh Trứng thu hình quả đào để cầu sự ban phúc và điều tốt lành. Ngoài bánh Trứng thu quả đào, người Thái còn ăn bưởi - loại quả tượng trưng cho sự viên mãn, sum vầy và ngọt ngào.



Casa Dei Bambini- Ngôi nhà trẻ thơ đầu tiên.

Bà Maria Montessori là người đã sáng lập ra phương pháp Montessori, đó là phương pháp mà trường của chúng mình đang hoạt động đây. Bà Maria Montessori đã nỗ lực học tập và trở thành người phụ nữ đầu tiên nhận bằng Bác sĩ ở nước Ý vào năm 1896 (khi bà 26 tuổi).

Trong suốt thời gian làm bác sĩ, Maria Montessori thường thăm khám cho các trẻ em chậm phát triển trí tuệ. Với mong muốn có thể giúp đỡ nhiều em bé, bà đã không ngừng nghiên cứu và học hỏi kinh nghiệm từ nhiều nhà khoa học khác. Vì vậy, năm 1906, bà từ bỏ công việc của một giáo sư đại học và bác sĩ y khoa để dành toàn bộ tinh thần, thời gian chăm sóc, dạy dỗ những đứa trẻ trong một khu lao động nghèo khổ nhất thủ đô Roma. “Nhà trẻ thơ” (“Casa Dei Bambini”) được bà sáng lập vào năm 1907.

Nhà trẻ Casadei Bambini khởi đầu với khoảng 60 trẻ. Các trẻ em tại đây được dạy theo phương pháp mới. Các em được tự do vui chơi và quan sát, có thể làm những gì mình nghĩ ra và yêu thích nhất. Maria lùi lại quan sát và gợi ý hoặc ghi nhận những thành quả của các em.

Bà tạo ra nhiều hoạt động giáo dục với giáo cụ cho trẻ, phù hợp với từng lớp học. Bà nhận ra rằng những đứa trẻ tiếp xúc một cách rất hứng thú và tập trung một cách đáng kinh ngạc.

Những trẻ em theo học tại Casadei Bambini có sự vượt trội hơn hẳn về trí tuệ so với các trẻ cùng trang lứa theo học nơi khác, không còn nghịch phá mà rất lễ phép, ngoan ngoãn. Các em biết đọc, biết viết,

+ Bước 1: Rửa bàn chải lấy 1 lượng kem vừa phải lên lòng bàn chải sau đó súc miệng

+ Bước 2: Chải mặt ngoài của răng

- Chải tất cả mặt ngoài răng hàm trên và hàm dưới bằng cách đặt lòng bàn chải sát với viền lợi so với trục răng chải hàm trên hất xuống hàm dưới hất lên hoặc rung nhẹ bàn chải lên xuống hoặc xoay trong mỗi vùng răng chải 10 lần

+ Bước 3: chải mặt trong của tất cả hàm răng trên và dưới bằng động tác hàm trên hất xuống hàm dưới hất lên hoặc xoay tròn

+ Bước 4: Chải mặt nhai của răng đặt lòng bàn chải song song với mặt nhai kéo đi kéo lại 10 lần.

+ Bước 5: Đặt bàn chải trong lưỡi nhẹ nhàng kéo từ trong ra ngoài

+ Bước 6: Súc sạch miệng bằng nước, rửa sạch bàn chải, vẩy khô, cắm vào cốc, để cán ở phía dưới lòng bàn chải ở phía trên

BÉ TẬP ĐÁNH RĂNG



MỘT NGÀY LÀM VIỆC CỦA BÁC CẤP DƯỠNG

Bác cấp dưỡng trong trường mầm non là những bác làm việc chủ yếu trong khu vực bếp ăn của trường. Các bác có rất nhiều công việc để làm và có nhiều nhiệm vụ quan trọng liên quan tới sức khỏe của các bé.

Bác cấp dưỡng ngoài biết nấu ăn ngon, còn phải sáng tạo từ khâu chọn thực phẩm, xắt thái đến chế biến, phối hợp các món ăn, bảo quản thực phẩm, sắp xếp dụng cụ nhà bếp sạch sẽ, gọn gàng, ngăn nắp để đảm bảo sức khỏe cho các bé.

Một ngày của bác cấp dưỡng bắt đầu từ sáng sớm và kết thúc vào buổi chiều.

Các bác thường là những người đến sớm nhất trường, khi mọi người còn chưa ra khỏi nhà đi làm thì các bác đã tới trường để chuẩn bị cho công việc của mình.

- Việc đầu tiên là quét dọn, lau chùi khu vực bếp, đun nước sôi
- Sau đó các bác sẽ nhận thực phẩm sống và tiến hành kiểm tra, cân đo để đảm bảo nguyên liệu an toàn cho các con
- Sau khi nhận thực phẩm, các bác tiến hành sơ chế, một số công việc như: Rửa sạch, xay thịt, hầm xương, làm cá, chiên cá, thái, nhặt rửa rau; củ quả, nấu cơm, nấu canh, chế biến các món ăn mặn.
- Các bác chuẩn bị cho bữa ăn sáng của các con và chuyển đồ ăn lên lớp để các con ăn sáng. Sau đó các bác sẽ chuyển đồ xuống và rửa sạch chúng, chuẩn bị cho bữa ăn trưa
- Bữa ăn trưa cho các con được sơ chế và chế biến. Đến giờ ăn trưa, bác cấp dưỡng đẩy xe thức ăn đến từng lớp học; bê cơm, thức ăn đến bàn chia ăn
- Sau khi các cháu ăn xong, các chị thu dọn chén, bát; xoong nồi về khu bếp, ăn trưa rồi dọn rửa đầu vào đáy mới ngã lưng sau đó lại tắt bật lo bữa ăn xế cho các cháu.
- Xong bữa xế, cấp dưỡng lại tiếp tục dọn rửa chén bát, đồ dùng nhà bếp; lau chùi bếp, sàn nhà, tủ thức ăn, nhà vệ sinh, thu gom rác.

I'M A LITTLE TEA POT

I'm a little teapot,
short and stout.
Here's my handle.
Here's my spout.
When I get all steamed up,
hear me shout!
Tip me over
and pour me out.



notimeforflashcards.com

CHUYẾN DU HÀNH THỜI GIAN CỦA CHIẾC NỒI CƠM

Các bạn có bao giờ tự hỏi rằng trước khi có nồi cơm điện thì người Việt ngày xưa nấu nấu cơm bằng dụng cụ gì hay không? Để trả lời cho câu hỏi đó hôm nay cô xin được dẫn bạn đi chuyến du hành thời gian qua các thời kì nồi cơm Việt Nam những thế kỉ trước cho tới bây giờ.

1. Nấu cơm đất

Cuộc sống người dân xưa không thể thiếu những vật dụng bằng đất như chiếc nồi, cái niêu, ấm đun nấu; chum, vại, cống; chõ nấu xôi, cối giã gạo...



Đây là hình ảnh của chiếc niêu đất. Trước đây, những sản phẩm bằng đất nung là người bạn thân thiết của người dân từ thành thị đến nông thôn. Nhưng nay xã hội phát triển thì những đồ dùng ấy vắng bóng. Cũng may có một số nhà hàng, khách sạn đã có món cơm niêu, cơm đập, cá kho tộ...





Món cá lóc kho tiêu

Món gà nướng

niêu đất

Rau củ hầm niêu

2. Nồi đồng

Nồi đồng thường khá nặng nên rất bất tiện khi sử dụng, ngoài ra thức ăn nấu bữa nào phải ăn hết bữa đó, không được chứa trong nồi qua đêm. Nồi đồng đựng thức ăn để qua đêm sẽ bị "teng", tạo ra muối sunfat đồng màu xanh ăn vào rất độc.

Nhưng thức ăn đun nấu bằng nồi đồng mau sôi, mau chín, chín đều Đặc biệt, nồi đồng dùng nấu cơm rất ngon. Cơm thổi nồi đồng cháy sém đều bốn phía, có "mùi nồi đồng" đặc trưng rất hấp dẫn.



3. Nồi gang

Nồi gang đã được sử dụng để nấu ăn từ cách đây cả ngàn năm.

Nồi có khả năng nấu ở lửa to, giữ nhiệt lâu, nấu ăn ngon, bền chắc. Thật khó để nấu món cơm cháy, cá kho, ninh hầm ngon nếu không dùng nồi gang. Nồi gang được coi là lựa chọn lành mạnh và lâu dài trong căn bếp gia đình



Nồi gang hiện giờ vẫn được sử dụng rộng rãi và phổ biến, bản chất của nồi gang là lành mạnh, thậm chí là tốt cho sức khỏe. Người Châu Á, đặc biệt là trẻ em lớn và phụ nữ thì nấu ăn bằng nồi gang là không gây hại gì. Ngoài ra bạn nên dùng các loại nồi gang cao cấp tráng men bên trong lòng nồi vì chúng đảm bảo an toàn cho sức khỏe, tính thẩm mỹ và bền bỉ cao.

4. Nồi nhôm

Nồi nhôm hiện nay vẫn là loại nồi thường được lựa chọn sử dụng trong gia đình. Vì có trọng lượng nhẹ, khả năng dẫn nhiệt tốt cũng như chịu được sự thay đổi nhiệt đột ngột mà giá thành rẻ và độ bền cao theo thời gian nên nồi nhôm vẫn



còn được sử dụng khá rộng rãi.

Trong quá trình nấu nướng, chất nhôm có thể hòa vào trong đồ ăn, vừa gây ảnh hưởng đến sức khỏe. Đặc biệt, thức ăn nhiều muối, đồ chua sẽ làm phân hủy hợp chất nhôm rất nhanh. Vì vậy, không nên nấu thức ăn nhiều muối hoặc chua trong nồi quá lâu và để qua đêm.

5. Nồi điện

Nồi cơm điện tự động là một phát minh của Nhật Bản vào giữa thế kỷ 20

Tại Nhật Bản, hơn 50% hộ gia đình đã có nồi cơm điện tự động trong vòng vài năm kể từ khi phát minh ra nó. Nồi cơm điện trở thành món đồ gia dụng nhất định phải có trong gia đình, được mọi bà nội trợ mong muốn. Sự ra đời của nồi cơm điện đã phần nào làm vơi đi sự vất vả của họ, giúp họ có thời gian cho công việc khác



Ngày nay, nồi cơm điện được bày bán trên toàn thế giới và nhiều cải tiến về chất lượng, chất liệu và mẫu mã.

6. Nồi điện tử



Nồi cơm điện tử mới xuất hiện trên thị trường trong những năm gần đây. Nồi phức tạp hơn hẳn nồi cơ truyền thống nhờ được trang bị màn hình tinh thể lỏng, vi mạch điện tử, và có cài các chương trình nấu nướng tự động.



Kiểu dáng hiện đại và nhiều tính năng, có khả năng hẹn giờ nấu, chỉnh thời gian nấu, có thể nấu súp, cháo, lẩu... nhanh chóng và ngon miệng hơn so với dùng nồi cơm, ngoài ra còn có thể làm bánh bằng nồi cơm điện.

Và đó là quá trình biến đổi của nồi cơm qua mỗi khoảng thời gian, thế kỉ đã giúp cho con người chúng ta nấu những bữa ngon trong gia đình một cách dễ dàng và ngon miệng

.....
—
.....