

屋上ではひまわりが咲いています。また今年初めて栽培したメロンが実をつけました。これを植えたひまわり組さんはどれだけ大きくなるか楽しみにしています。とうもろこしもゴーヤもぐんぐん大きくなりました。2歳児クラスではぐんぐんと大きくなったゴーヤを使ってスタンプを楽しみました。プランター栽培ですが、夏の植物の力強さを感じます。

7月初旬にひまわり組のお泊り会が行われました。全員参加できたことは何よりでした。この日の為に入念に準備してきたので、各グループの活動は、子どもたちが主体的になり張り切って準備したことで思った以上のものを見せてくれました。こどもとつくったお泊り会は、担任にとっても確かな手ごたえを感じ、次への活動の期待が高まっているようです。

### 保護者・職員学習会のご案内

保護者会でもお知らせしましたが、9月16日（土）に保護者・職員学習会を予定しております。講師は学芸大学付属小学校教諭の中村先生です。幼児期に大切にしたいことについてお話して頂きます。

中村先生は「小学校は勉強を教えるところですから勉強はお任せ下さい。」とおっしゃいます。「保護者のつとめとして大切なことは・・・」というお話は、年長クラスの保護者の方に限らず、乳児クラスの保護者の方にも聞いて頂きたいお話です。是非多くの方の参加をおまちしております。

内容 幼児期に育てたいこと大切にしたいこと

講師 中村昌子先生 学芸大附属小学校教諭

日時 2017年9月16日（土）10:00～11:30

場所 荻窪北保育園ホール

### “子どもと美術”の学習会から

6月の末に園内学習会で絵について職員全員でまなびました。講師の中山ももこ先生は保育士として20年以上勤務経験があり長い間絵の実践と研究を重ね、明確な思いに至ったのが“絵は聴くもの”であるという事でした。感動したことや印象に残ったことを描き切ることが大事なので一色で描くようにするとよいという事でした。みんなで一斉に描くのではなく大人と子どもで1対1もしくは3対1程度にして絵を通して会話を丁寧にしていくことが大事であるということで、私たちが大事にしている“対話的保育”に合致するものでした。職員全員が参加したので、やってみては課題を見つけ職員で話し合っていくという事を繰り返しながら実践を深めていきたいと思えます。

# すずらん8月

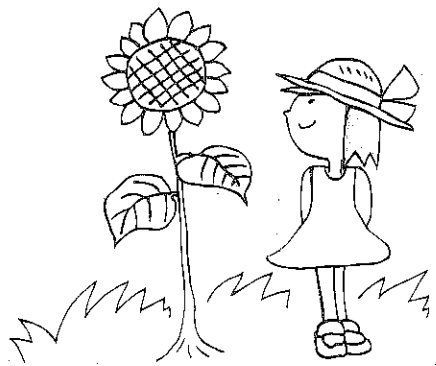
<地域子育て情報誌> 荻窪北保育園

03-3391-5171

一時保育室 03-3391-5176

2017年8月1日

暑い日が続いていますね。子ども達はプールや水遊びをめいっぱい楽しんでいます。水遊びは心身ともに解放され、ある程度体力も使うので子ども達にはとてもいい活動と言えます。プールが始まると、良く寝て、よく食べる。そんな生活リズムが整ってくるようにも思います。安全に気を付けながら、楽しんでいきたいですね。



＊おおきなあれ

8月はお休みです。

＊次回は、9月15日(金)です

## 夏の野菜・夏の花を栽培しています！

保育園の年長クラス、ひまわり組では、毎年夏の野菜、夏の花を栽培しています。子ども達は種や苗を植えるところから行い、水をあげたり雑草を抜いたりして、お世話してきました。

育てているものは、①とまと②メロン③とうもろこし④にんじん⑤ひまわりです。野菜嫌いの子も自分で育てたものなら食べてくれるかな？という願いをこめて育てています！実際に嫌いな野菜も「自分で育てたものなら・・・」とパクつと頑張つて食べる姿もあるんですよ！育てる所からの食育も楽しみたいですね。

## 親子で食事作りを楽しみましょう♪

食べることに少しでも関わりを持つことで、子供達の食べる意欲につながります。  
食事作りのお手伝いは五感に触れる活動で、多くのことを学ぶことができます。  
夏休み、出来ることから親子で食事作りを楽しんでみませんか？

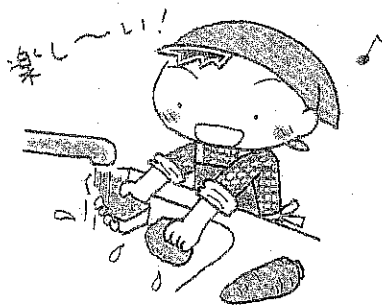


### ★こんなことが出来るよ

- 乳児 皮むき(とうもろこし、枝豆など)
- ちぎる(レタス、きゃべつ、こんにやくなど)
- 幼児 洗う(野菜、お米など)
- 皮むき(茹で卵、玉葱など)
- 混ぜる(サラダ、和え物、ホットケーキの生地)
- こねる(ハンバーグ、白玉団子など)
- にぎる(ラップおにぎり)
- はさむ(パンに具材)
- よそう(ごはん、汁物など)
- 並べる・下げる(食器を運ぶ、並べる、片付けるなど)

### お家でチャレンジ! なにが出来るかな？

- ★一緒にメニューを考えて  
買い物をするのも楽しいです!
- ★たくさんほめて  
楽しい食事作りにしましょう!



今月の献立として出ます。

郷土料理 だんだん ~鳥取県~

鳥取県の郷土料理で、大きな油揚げの中に生のお米、野菜(ごぼう、人参、椎茸)を詰め、だし汁、砂糖、醤油、酒でじっくりと炊き上げた、古くから伝わる料理です。  
鳥取県西部の弓ヶ浜半島を中心に親しまれているそうです。  
大きな稲荷ずしのような見た目ですが、調理方法や味が全く違います。  
だんだん以外にも「ののこ飯」や「いただき」とも呼ばれているそうです。

今回の郷土料理は、ひまわり組の『いき ゆかこちゃん』が紹介してくれました♪  
ご協力ありがとうございました♪  
ご家庭でおすすめの郷土料理がありましたら、ぜひ教えていただけると助かります!

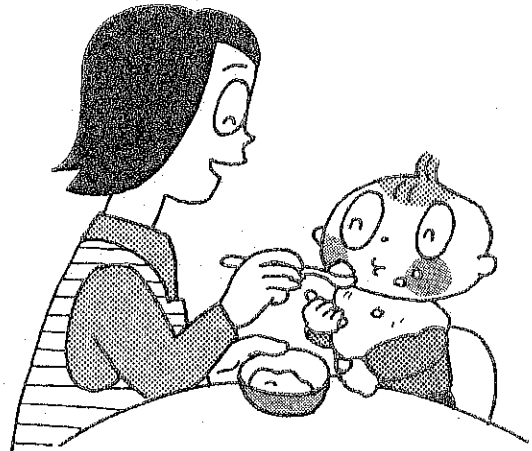
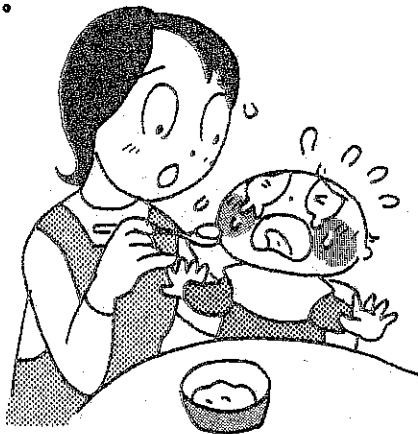
まるじぶん いよく たいせつ  
◎自分でたべる意欲を大切に

入園から数ヶ月、ひとりひとりのペースで離乳食が進み、食べられる形態や食品の幅が広がってきました。また大人に抱っこされ、全面的に食べさせてもらっている時期の子供達も、自分の手でつまんで、口元に運ぶことを学んでいます。(手つまみ食べ)

手でつまめるものを用意してあげます。(角切り野菜の煮物、角切りパンなど)

自分で食べられるととても満足そうです。手つまみ食べは、手と口元までの距離間を学んだり、自分で食べる意欲を育てます。この手つまみ食べを十分に経験することが、スプーン食べにつながっていきます。さらに小さい子は、スプーンの上ののった食べ物を、自分から取り込んで食べています。スプーンを下唇の先に近づけて、子供が上唇で食べ物を取り込んでから、スプーンそっとぬきます。自分で食べるという事を大切にしていきたいと考えています。

それぞれの段階で配慮していく点はちがっていても、【自分で食べる意欲】を大切にしていけるといいですね。

みかく はったつ  
◎味覚の発達

あせらずにいっしょに食べる楽しさを

初めて食べる食品や、嗜好により、苦手で食べられなくても、経験をかさねていきましょう。

味覚経験の蓄積によって、食べられるようになっていきます。

決して無理強いをせず、あせらず食べる楽しさを伝えていきましょう。

そざい あじ しこう  
素材の味がわかる嗜好を

加工食品は味が濃く、うま味調味料が多く使われています。

子供の食事に加工食品を多様すると、味覚や嗜好の発達を阻害する可能性があります。

素材の味を生かした薄味の食事を心掛け、味覚の広がり、嗜好の発達を促しましょう。