

ここにきてまた、暑さが戻ってきました。久しぶりのプールに嬉しそうに支度をする子どもたちです。プール納めの予定を少しだけ延ばしました。

プールや水遊び楽しみました。

プールに入れない日が続きましたが、プール活動を通してそれぞれの子どもたちの成長を感じています。

水に顔をつけられずにいた年長のSくんは密かにお父さんと練習したらしくついに克服し、保育園のプールで蹴のびを見せてくれました。水が苦手な子には、怖さなどがあってやりたいけど出来ないという葛藤の機会を提供してくれるようです。何かを克服したという経験は貴重です。今後の活動にきっと生かされていくと思います。

年少クラスのM君は水中でも目をあけることができるので海女さんのように水中のゲームで大活躍しています。ここで得た自信は生活面にも表れていて、意欲的です。

ひと回り遅くなった子どもたちは今後の活動の中でこれまで気づかなかった面を見せてくれたり、好きなことに会って存分に力を発揮してくれることでしょうか。そうした場面をたくさんつくるのが保育者の大事な役割だと思っています。これから運動会や遊び会などの行事があります。これについても子どもたちと話し合いを重ねながら一緒につくっていきたいと考えています。

12回目を迎える“孫と遊ぶ会”

今月予定されている“孫と遊ぶ会”は子どもたちの好きな行事のひとつで、とても心待ちにしています。毎年大勢の方に参加して頂き園にとって大切な行事になっています。これまでこころ温まる場面がたくさんありました。ご自分のお孫さんだけでなく声を掛けてくる子に対してとことん付き合って下さる方。その時はやっていたカードゲームを子どもたちが独自の進め方やペースに合わせ、童心に帰って楽しそうに遊んで下さる方など、微笑ましく見ているだけでも幸せな気分になりました。

今回も子どもたちとたっぷり楽しんで頂き、展示物なども是非ご覧下さい。保育内容を知っていただく機会にさせていただきたいと思います。

ほっこり

ほっこり さくらぐみ

一時保育室

今年の夏は、気温が低い日や雨の日も多く少し残念でしたが、
晴れた日は思いっきり、水あそびを楽しんだ「さくらぐみ」です。

↑ちいちゃん
のジュースやさん。
パイナップルジュース
が本物そっくり
でした!



色水あそび
の楽しさを
矢口たけちゃん
ピンク色をつくら
ていました。



今年初めての
水あそび!
大人と一緒に水の
つめたさを感じて
います。

☆水あそびは9/1でおしまいになりますが、9月の中旬までは、活動
の後にシャワーをしますので「シャワーセット（お着替え+浴用タオルを各前の書い
てあるビニール袋に入れる）のご用意をよろしくお願ひします。☆☆

親子ひろば

7/15(土)に開催しました親子
ひろばでは沢山のご参加ありがとうございました。
お父さんの参加もたくさん、
保護者の方同士の交流も沢山あって、
和やかな会となりました。

次回は11月と夏を予定しております
ので「お楽しみに」😊



親子で

手づくりおやつ作り!

小さいお子さんでも一緒に作れる
おやつレシピです。ねんどみたいに
コネコネして作るので喜んでお楽しみ
してくれますよ😊

- 〈材料〉
- ・じゃがいも 350g
 - ・片栗粉 20g
 - ・塩 1g
 - ・有塩バター 30g

〈作り方〉

- ①じゃがいもの皮をむいて茹でてつぶします。
- ②①と③を混ぜてお好みの形にします。
(ビニール袋で混ぜると失敗の確率が減ります)
- ③トースター又はフライパンに油をひいて
両面をカリッとさせるまで焼きます。
塩のかわりに粉チーズやマヨネーズを入れてもお楽しみ!

まだまだ残暑が厳しい日が続きますが、スーパーなどでは秋の食材が目立つ様になってきました。秋は収穫の秋、味覚の秋、食欲の秋といわれています。旬の食材は、その季節でないものにくらべて栄養価も高くなり、味もしっかりしてるので、是非旬のものはその季節に食べることをおすすめします！

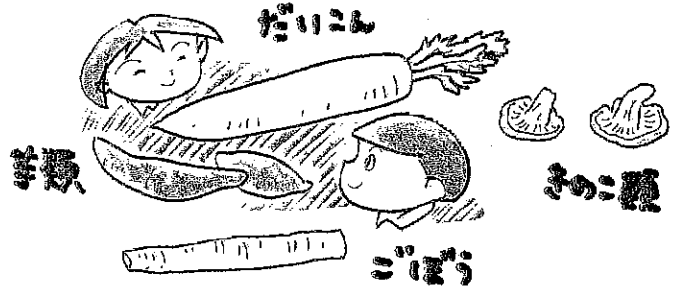
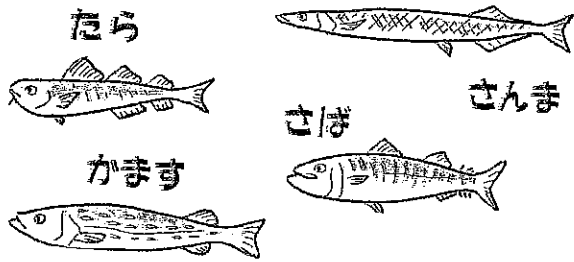
魚

DHAが豊富なさんまも登場！！

野菜

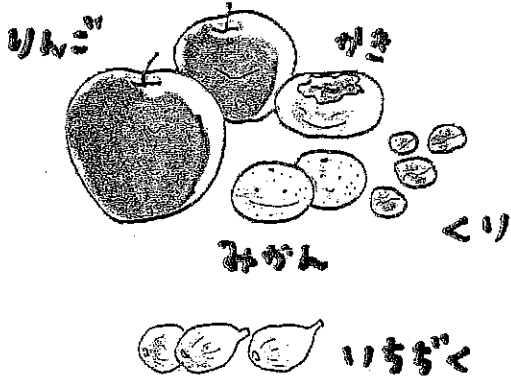
根っこのものがおいしくなっています。

大根は辛さがぬけて甘みが増してきます♪



果物

新米



2017年9月の旬にちがいます！！

郷土料理 ほうとう ~山梨県~

山梨県の郷土料理で、小麦粉を練りざつくりと切った麺と野菜を味噌仕立て汁で煮込んだりょうり料理です。一部の地域では小麦粉以外の穀類を使ったり、うどんのような長い形状ではないところもあるようです。野菜はその時の旬の物を入れるのが一般的です。また、おざらや、小豆ほうとうなどあまり見かけない種類もあるようです。おざら・・・冷やしほうとうのこと。ざるうどんのように、温かい汁につけて食べます。汁に野菜などの具材が入っています。小豆ほうとう・・・粘りのあるぼたもちのような小豆餡をのせたものです。小正月の小豆粥と同様で、ハレの日に健康を願う食べ物として位置づけられています。

今回の郷土料理は、ひまわり組の『いけがみ ことこちゃん』が紹介してくれました♪
ご協力ありがとうございました♪

◎野菜をたべよう

早いもので入園してからもうすぐ半年がたとうとしていますね。色々なものが食べられるようになってきましたが、大人と同じ味付けや加工食品(レトルト、スナック菓子等)をおく食べていると、素材そのものの味を味わえなくなります。旨味調味料が多く使われているので、苦味や酸味といった微妙な味を持つ野菜を味わえなくなります。

野菜好きになる6カ条

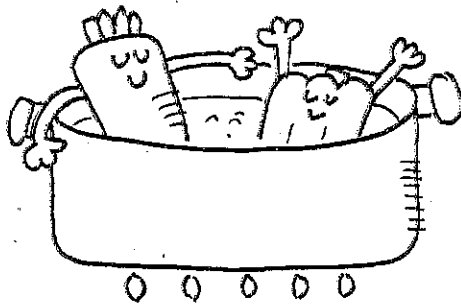
①離乳期から広い味覚の土台を



③生野菜より煮たり、茹でたり

生の野菜は食べにくい時期です。

んーいい湯だー



⑤食べやすい調理で

やわらかめに煮たり、とろみをつけて舌ざわりよく、スプーンにのる大きさで。手つまみできるようにスティックに。



②強制するのは逆効果



④味付けは薄味で

お浸しはだし醤油で和えたり、ごま、のりなどで変化を。



⑥大人やお友達と一緒に

みんなと一緒に食卓を共にすることで食への興味・関心につながります。

