

にじいろつうしん



4歳児

鬼



5歳児

社会福祉法人 虹旗社
杉並保育園
杉並区梅里 2-34-22
☎03-3313-7508



「にじいろつうしん」は“楽しむ子育て”のための小さな情報を掲載しています。育児のお悩み、ご質問、ご意見等大募集中！お待ちしております♪

こちらから→



ナースのつぶやき

杉並保育園の2月は命を頂く(魚の解体)

杉並保育園では2月ごろに魚の解体があります。調理室で今年はこの魚にしようかと話し、いつもお世話になっている魚屋さんに目の前で捌いてもらいます。普段は切り身で売られているものが主流で、一匹を捌くのはほとんど保育園でしか見られないので、子ども達もワクワク楽しみにしています。

命をいただく事は、

- * 飢える事無く日々の食事を得られることへの感謝
- * 命を捧げてくれた動植物への感謝
- * 長い期間を通して作物を作ってくれた人への感謝
- * 食事を作った人への感謝・・・等、それら全てをひっくるめての



《(あなたの命を) いただきます》

このすばらしい言葉を子ども達にも伝え、大切にしています。

3月は、ゆり組さんのリクエストメニュー

もうすぐ卒園式を迎えるゆり組さんに担任の先生から、何を食べたいかお昼ごはんとおやつのリクエストメニューを聞いて3月の献立に全員分入れています。

子どもが好きな、麺類はもちろん

えっ!? OOくん、OOちゃん渋いね〜と会話を楽しみながら、聞いています。

保護者からは、うちの子が野菜苦手なのに保育園では食べられたので、このレシピ教えてくださいと聞かれることもあります。その都度レシピもお伝えしています。

Twitter やっています! <https://twitter.com/sugihohq> 杉並保育園のブログと合わせてご覧ください♪

花粉対策

暖冬の影響で花粉の飛散が早くなっています。早めの対策を心がけましょう

マスクは有効です

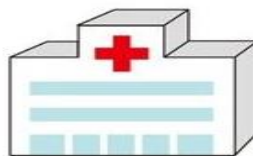
いつでも鼻がかめるようにティッシュはそば置いておき、外出時もティッシュを持ち歩きましょう

外出から戻ったら手洗い、うがいを忘れずに(感染症対策にもなります)

目のかゆみには洗眼がおすすめです→幼児クラスでは手をお椀にして目をあらう方法を伝えています。手でこすらないように気を付けましょう。目ヤニは清浄綿などでふきとります

外出から戻った時は着替えるといいでしょう

症状がひどい時は受診しましょう



節分集会



2月3日は節分。「みんなが健康で幸せに過ごせますように」という意味をこめて、悪いもの（鬼）を追い出す日です。年の数だけ豆を食べて、1年間元気に過ごせるようにします。3歳児クラスでは、節分集会に向けて鬼のお面作りをしました。「どんなお面にしようかな～」と型の色を選び、芯を使って絵具でお面に模様をつけます。それぞれ個性豊かな鬼が完成し、どんな鬼を倒したいのか考えて（おこりんぼおに、なきむしおに、くいしんぼおに等）いざ節分集会へ参加しました。

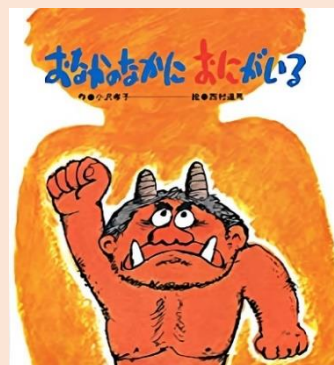


集会では、**どうして節分に豆をまくのか**→「悪いもの（鬼）を追い払い、良いもの（福）を呼び込むために、豆まきをする。ずーっと昔に、鬼を豆で退治したところから由来している」ということを子どもたちに話し、みんなで歌を歌ったあとついに鬼が登場。あまりの迫りに泣き出してしまう子も沢山いましたが、「おにはーそと！ふくはーうち！」と大きな声で豆をまきながら、鬼に立ち向かっていました。鬼がいなくなると、ほっとした様子で、「ちょっとこわかったけど、がんばったよ」「わるいおにがいなくなった！」と一回りも二回りも大きくなった姿を見せてくれました。

お知らせ

2月21日(水)28日(水)に園庭を開放します。ぜひ遊びにきてください。希望される方は予約制となりますので平日の10時～16時までに電話にてお願いします。TEL 03-3313-7508

絵本紹介



作：小沢孝子

絵：西村 達馬

出版社：ひさかたチャイルド

この物語は、節分の日におなかの中に住む鬼が登場します。おなかの鬼は、持主と同じ性格を持っていると言われていきます。食いしん坊、泣き虫、へそまがり鬼。節分の日には、豆をまいておなかの中の悪い鬼を追い出すのですが、果たして私たちのおなかにはどんな鬼が住んでいるのでしょうか？この絵本は、ちょっとユニークな視点から節分が描かれていて、鬼はお腹の中にいるという設定が面白いです。私たちのおなかの中にも、何かしらの鬼が住んでいるかもしれません（笑）。

杉並保育園のレシピ 切り干し大根の煮物

材料(4人分)

- ・切干大根 30g ・人参 1/2本 ・油揚げ 1枚・ごま油(炒め用)適量
- ・しょうゆ 大1 ・みりん 大さじ1
- ・砂糖 大1 ・だし汁(昆布、かつお)300cc程度

作り方

- ① 昆布とかつお節で出汁をとる。
- ② 切干大根を水洗いして10分ほど水につけて戻し、絞って水気を切る。食べやすい大きさに切る。
- ③ 人参は皮をむいて干切り、油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦半分に切ってから細切りにする。
- ④ 鍋にごま油を熱し、人参を炒め、続いて切干大根、油揚げを加え炒める。
- ⑤ だし汁、砂糖、しょうゆ、みりんを加えて煮立たせ、煮汁が程よくなるまで煮る。



2月17日は**切り干し大根の日**です。切の七、干の漢字を分解し二と一となることから2月17日となったそうです