



☆ 2023年3月 親子ひろばの予定 ☆

3月16日(木) 10:30~ ひょうたん池広場にて(現地集合)
大きいシャボン玉をつくろう

3月23日(木) 荒馬座公演 座高円寺2
開場 10:50 開演 11:05 (30分) 無料 先着 10組

参加申し込み: 03-3312-5851 杉並ゆりかご保育園
ぜひ一緒に楽しみましょう!

☆ にじ組(一時保育)のあそび紹介 ☆

お散歩 大好き

お天気の良い日は公園へでかけ、たっぴりと遊んでいます。小さいお子さんはベビーカーに乗って、大きいお子さんは歩いて出かけています。

「おはなさいてるね」「てんとうむし いたよ」と自然との触れ合いを通し、見て触れて確かめて、と五感が育ちます。

ホールで遊ぼう

雨天や夕方などはホールで思いきり身体を動かして遊んでいます。幼児クラスの子どもたちも「にじさん いれて」とやってきて一緒に遊んだり、優しく関わってくれます。



☆ 利用までの流れ ☆

事前登録(面接)が必要になります。電話でお申し込みください。予約日は第2水曜日です。予約日以降は希望の日をお取りすることが難しい状況です。キャンセル待ちを希望すると空いた時に利用できます。

一時保育専用電話 3312-5615

2歳児（りす組） 子どもの姿



「とんとんとん」「なんのおと？」

散歩へ行くと追いかけてこの遊びがはじまります。最近は「とんとんとん」「なんのおと？」の遊びも楽しんでいます。最初は、大人と一緒に遊んでいましたが、なんどもやるうちに子どもたちでやりとりを楽しむようになってきました。「なんのおと？」ときかれて「なんのおとにする？」と相談をして決めます。はじめは、「かぜのおと」だけでしたが、今は「つるつるめんめんのおと」や「せんたくのおと」、屋上で遊んでいるときに工事の音がきこえると「かんかんのかうじのおと」など自分が体験した音が遊びになってきています。最後に「おおかみだ〜！」と言うと、家の中にいた子どもたちは「きゃー」と声を出しながら楽しんでいます。

「だいじょうぶですか？」「きゅうきゅうたいです」

屋上で三輪車に乗って遊んでいると、三輪車から落ちて転んでしまった子がいました。大人は“泣いてしまうかな？”と見守っていると、友だちが来て「だいじょうぶですか？」と助けに来てくれました。「どこがいたいですか？」と治療がはじまります。それをみたほかの子も「うーー」とサイレンの音を鳴らして駆けつけてくれます。転んだ子は、友だちが助けに来てくれたことで気が紛れたのか、泣かずに遊びに夢中になって遊んでいました。



2歳児クラスでは、イメージを共有して言葉でのやりとりを楽しんでいます。友だちとの関わりも増え、遊びも1人遊びから2～3人でごっこ遊びを楽しむ姿があります。

🍆🍅🍌🍎🍇🍓 保育園の人気レシピ 🍌🍅🍎🍇🍓

今回は、離乳食後期から食べられる人気のメニューを紹介します！
作り方を動画にして配信しています。ぜひ見ながら作ってみてください。

～いももち～

- ① ジャガイモは皮をむいて一口大に切り、柔らかくなるまで加熱する。(蒸しても茹でてOK)
 - ② 熱いうちにマッシャーなどでよく潰し、片栗粉を入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜ丸く成形する。
 - ③ フライパンに油をしき、両面をこんがり焼く。
 - ④ 合わせた調味料を入れ、からませながら煮詰める。
- *バターやしらすなどを入れてもおいしいです。
*ジャガイモの他に、さつまいもやかぼちゃでもできます。
まとまりづらい時は、少し牛乳や水などを入れてみてください。
*焼く前の状態で冷凍することができます。



作り方動画はこちら
YouTube で再生されます。

材料(4人分)	
じゃがいも	300g
片栗粉	30g
(じゃがいもの1割)	
砂糖	小2
みりん	小2
しょうゆ	小2

～ごはん団子汁～

- ① 米は水を少し多めに入れて炊く。
(残りごはんを使う場合は、水を少し振って、レンジで温めるとよい)
片栗粉を入れてよく混ぜ、手で半分ほど潰し、3cm位の大きさに丸める。
 - ② 大根・人参は薄い拍子切り、玉ねぎは薄切りにする。
 - ③ 鍋にだし汁を煮立て、鶏肉と野菜を入れ、柔らかくなるまで煮る。味噌を溶き入れる。
 - ④ ①の団子を入れ、さらに10分位煮る。
- *肉は豚肉でもOK。冷蔵庫の余った野菜を加えてもよいです。
*ごはん団子は、まとめて沢山作って冷凍しておくとも便利です。
残り物の味噌汁に入れて煮て卵でとじれば、朝食にも最適♪

材料(4人分)	
米	1合
片栗粉	大3
鶏肉こま切れ	150g
人参	小1本
大根	10cm
玉ねぎ	1/2個
だし汁	1500cc
味噌	適量

～ゆりかご納豆～

- ① きゅうりは納豆くらいの大きさの角切りにする。
- ② 人参も同じように角切りにし、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジにかけて火を通しておく。
- ③ ボウルに納豆、添付の調味料、白ごま、青のりを入れ、①と②を入れてよく混ぜる。味をみて薄ければしょうゆとみりんでととのえる。

材料(4人分)	
小粒納豆	2パック
きゅうり	1/2本
人参	1/4本
白ごま	小1
青のり	小1
しょうゆ	お好みで
みりん	お好みで

幼稚園・保育園に入園する前に

身につけておきたい生活習慣について



生活習慣は一朝一夕で変えられるものではなく、少しずつ身につけてきます。入園前までに新生活に合わせた生活習慣に慣らしておきましょう。子どもが入園を楽しみにできるように、働きかけてあげることが大切です。4月からの新生活を迎えられるよう、準備をしておきましょう！

早寝・早起きの生活リズムに慣れておく

登園時間に合わせて早寝・早起きの生活リズムに慣らしておきましょう。また余裕をもって登園できるよう、朝起きてからのトイレや食事、歯みがきなどトータルで支度にどれくらい時間がかかるのか、シミュレーションしておくといいでしょ。



楽しく・おいしく食べられるように

給食やお弁当など食事の時間帯も、園では毎日定刻になります。食環境が変わるので、園のスケジュールに合わせて、ご家庭でも朝食の時間帯から変更して慣らしておきましょう。

また、手洗い、準備や片付けも家でひと通り経験しておくといいでしょ。

その他

- 元気に挨拶ができる
 - お着替えができる
 - トイレができる
 - 自分の持ち物がわかる(記名をしっかりとわかるように)
 - 園生活が慣れるまで、お仕度など一緒にできるように保護者の方も時間に余裕をもちましょう。
 - 集団生活の場では、様々な感染症にかかることがあります。病児保育などの登録をしておくといいでしょ。
 - 予防接種を済ませておきましょう。
- ※お子さんの月齢・年齢・発達により個人差があるので全てができていなくても大丈夫です。園と情報共有をしておきましょう。

