

くらき永田保育園便り



9月

9月の予定		
1	水	
2	木	
3	金	
4	土	
5	日	
6	月	
7	火	
8	水	
9	木	
10	金	
11	土	布団乾燥
12	日	
13	月	
14	火	
15	水	
16	木	久保先生のわらべうた
17	金	
18	土	
19	日	
20	月	敬老の日
21	火	
22	水	運動会総練習①
23	木	秋分の日
24	金	ダムエーター工事 (お弁当持参)
25	土	ダムエーター工事
26	日	
27	月	
28	火	
29	水	
30	木	運動会総練習②

コロナ感染拡大防止の観点から、縮小して行われた夏祭りごっこではありますが、子どもたち参画型のイベントは、想像以上に保育の効果が高かったように感じています。今後も行事に関しては様々な制限がかかる中で実施していくことが予想されますが、やるからには保育のねらいをはっきりさせ、その中で万全を期していくスタンスでいきたいと思ひます。

さて、園庭からプールも姿を消し、これからはゆっくりと運動会モードに気持ちが切り替わってくると思ひます。緊急事態宣言継続中ではありますが、10月2日(0・1歳児クラスは10月16日)には規模を縮小した形で子どもたちの日常の姿を感じられるような運動会を実施できるよう準備を進めています。状況により中止、延期といった措置を取らねばならない事態になるかもしれませんが、「子どもの最善の利益」を視点に保育園生活を楽しいものにしていきます。

大規模災害に備えての確認

今年の夏も各地で風水害の被害が相次ぎました。私たちは地震だけでなく、温暖化の影響による災害に対しても備えていかねばなりません。9月は保育園でも防災強化月間で、防災・減災・備蓄などについて再点検を行う予定です。

この機会に大規模災害時の確認を再度行いたいと思ひます。

- ・ 電話がつながりにくい状態が想定されますので、園からの情報はNTT災害用伝言ダイヤル(171)をダイヤルし利用ガイダンスに従って下さい)により情報を提供していきます。
 - ・ 震度5以上の地震の際は安否にかかわらず至急お迎えをお願いします(交通機関が乱れる為)。
 - ・ 大規模災害が実際に起こった際でも、保護者の方にお子さんを引き渡すまでは開園時間を超えても保育園で責任を持ってお預かりします。
 - ・ 安心メールを登録している世帯には、随時、新しいニュースを発信します(未登録の方、アドレスを変更した方は、この機会に確認をお願いします)
- ★ なお9月に予定していた南警察との不審者対応訓練は延期となりました。

お知らせとお願い

- ① 以前もお伝えしましたが9月23日(祝)～25日(土)の期間、調理場のダムエーターの交換工事が行われますので給食の提供ができなくなります。申し訳ありませんが、**24日(金)のみお弁当持参**となりますのでご協力をお願いします。
- ② 玄関ホールの掲示板でもお願いしていますが、保育園のアイドル「カメのあーちゃん」の食糧が不足しています。夏場は食欲もありムシャムシャと野菜を食べる姿は見ていて気持ちが良いくらいなのですが、野菜の値段の高騰は頭の痛い問題です。少量でも構いませんので、自宅で余った野菜などありましたら、異年齢クラスの職員、または事務所までお願いします。

食育係より

コロナ禍での食事の風景も、家庭や保育園、街中でのレストランなど、随分様変わりしてきました。保育園でも、子どもと一緒に場所での給食は共にせず、アクリル板で仕切ったり、間隔を2m離れた所で一人ひとり食べるなど、感染予防を十分にしながらの食事風景に代わりました。感染予防の観点からはこういった方法が良いのですが、「今日の唐揚げ美味しいね!」「このひじきは、乾物なんだよ。」「これみんなで育てた枝豆!」など、子どもたちと保育士との、色々な会話が飛び交いながらの楽しい給食の時間ではなくなりました。とは言ったものの、子どもたちの食欲は増し、のびのび組やわくわく組の子どもたちの「おかわり!」の声が良く聞かれるようになり、配膳の保育士が嬉しそうに忙しく立ち回っています。もちろん、いきいき組も好きな物の日には、「今日おかわりする!」と食べる前から宣言しています。

私たち食育係の職員たちは、子どもの“食”を保育へと繋げる役割があります。先月は、子どもたちの一日の十分な水分補給のための各クラスの工夫や適切な方法などを話し合いました。にこにこ組などのまだ乳児さんに対しての麦茶の濃さや、それを作り保冷するための方法など、細部にわたって日々改善しています。また、植育活動では、折角植えた苗が、植えた場所によって随分と生育が違い、子どもたち自身で育てるという目標や保育にうまく結び付けられなかったなど、反省がまた次の目標へと繋がっています。

今月から、給食に使われている、乾物(煮干し・ひじき・切り干し大根など)や保存食(大豆の水煮・ワカメなど)をご家庭に分かるように掲示していく予定です。ご家庭での“食”の話題にのぼり、ステイホーム中での、楽しい食卓を囲む風景に繋がっていただけたら嬉しいです。

各クラスの様子をお伝えします！

にこにこ

あつ〜い夏は沐浴や水遊びで乗り切りました！初めは不安そうにしていた子どもたちも回数を重ねると表情が柔らかくなり、自らお湯に触れるようになりました。ウッドデッキでの水遊びは保育者の予想を上回るほどの大人気！！指先で水に触れていたかと思ったら両手でバシャバシャと水面を叩き水しぶきを上げて楽しんでいたり、上半身をビニールプールに突っ込んで遊んでいたりと…ダイナミックに楽しむようになりました。保育者がカップに水を汲み流すとすぐに実践する姿、水に浮かぶカラーボールを全て集めようとする姿、「楽しいよ！」と振り返り保育者に最高の笑顔を見せてくれる姿…色々な姿を見せてくれました。子どもたちはこんなにも『触れる』ことを楽しめるのか！と驚くと同時に、これからは様々な素材を用意し『触れる』体験を増やしていきたい！！と強く感じた担任です。

よちよち

夏の暑い日によちよち組の子どもたちに人気のある遊びの一つが氷遊びです。氷遊びでは手で触って遊ぶだけでも涼しさを感じられることが魅力です。

実際に、水の中に乳児の森で採った草花を中に入れて凍らせると興味津々！「中は見えているのに上手く取れない」と言う気持ちになったり、氷が溶けて出てきたときに喜んだり、驚いたりする子どもたちの姿も見られます。そういった氷ならではの不思議な感覚を感じられるように遊びを繋げていくことを大切にしています。

中には手だけでなく口でなめて氷に触れる子もいて、身体いっぱい感触を味わうことも子どもたちなりに楽しんでます。

9月から水遊びは終わってしまいますがまだまだ暑い日も続きそう…。子どもたちの姿や興味から感覚あそびをもっと取り入れていこうと思います。

すくすく

先月よりお世話コーナーには新しいお人形のお友だちの“うみくん”“まりんちゃん”がやってきました。着替えをしたり、オムツを替えたり、ご飯をあげたり…すくすく組のお父さんお母さんたちは忙しそうにお世話をしてくれています。加えてキッチンを出しました。エプロンと三角巾をつけてお料理を作ってテーブルに運んだり、小さなマットを広げてお弁当を持ってお友だちとピクニックをするなど遊びがどんどん広がっています！

今後子どもの様子に合わせてごっこ遊びなどを展開させていただきます。



異年齢

“夏、と言えば？

お祭りですね！ 巷では夏ならではの祭りや花火大会が中止となっておりますが、保育園では『夏祭りごっこ』をして盛り上がっています。

子どもたちからは、屋台のメニューのリクエストが沢山上がりました。最終メニューは、焼きそばに巨大たこ焼き！リンゴ飴、チョコバナナ、かき氷、イカの丸焼きなどに決まりました。食べ物の他には、金魚すくいもあります。

朝登園すると、浴衣や甚平に着替えてお店の準備！

「いらっしやいませ〜！甘くて美味しいチョコバナナはいかがですか〜。大きなたこ焼きもありますよ〜！」と、お客さんの呼び込みも元気いっぱいです。

積み木コーナーには天井までとどきそうな鳥居、神社を作りました。

何度か崩れてしまいましたが子どもたちは諦めず「壊れたらまた作ればいいんだよ」「スゴイのを作ろうよ」と張り切っていました。

まだあります！手作り神輿も作り、みんなで「ワッショイ！ワッショイ！」と威勢の良い掛け声が保育室中に響き渡りました。

そして、お祭りには盆踊りがつきものです！ ある日、もうお集りで片付けようとした時です。

いきいき組の子どもが、「ねえ先生、お集りの後みんなに盆踊りを教えてあげたいの！

だからまだ浴衣を着ててもいい？」と言うのです。

自分たちが年下の子に教えてあげたい！このような気持ちが育っていることをとても嬉しく感じました。

これからも、いきいき組さんが中心となって遊びを作り、異年齢を盛り上げてくれることが楽しみです！



給食室から

朝夕の風に、少しずつ秋を感じられるようになってきました。

段々と、子どもたちの食欲も増してくる時期です。毎年、主食量の見直しを行うのですが、秋になると、子どもたちが食べる白飯の量がぐんと増えます。もちろん、体が成長するのに伴ってのことなのですが…。

そこで今月は、白飯がすすむ乾物メニュー「切昆布煮」のレシピをご紹介します！

甘い味付けで、子どもたちにも大人気のメニューです！ぜひ作ってみてくださいね♪

〈切昆布煮〉

材料(4人分)

- ・刻み昆布 18g(1カップ強)
- ・ちくわ(さつま揚げでもO) 72g
- ・人参 20g
- ・砂糖 大さじ 1と1/3
- ・醤油 小さじ 2
- ・みりん 小さじ 1
- ・かつおだし 90cc
- ・油 小さじ 1/2

作り方

- ① 昆布は水で戻しておく。
- ② 人参は千切り、ちくわは縦半分に
- ③ 切って斜め薄切りにする。
- ④ 昆布が柔らかくなったら水を切り、よく洗って、ざく切りにする。
- ⑤ 鍋に油をしき、人参と昆布をさつと炒め、かつおだしとちくわを入れて煮る。
- ⑥ ぐつぐつしてきたら、調味料を入れて、落しぶたをして、柔らかくなるまで煮たら出来上がり。