

育ちあひ

発行：東桃谷幼児の園

2015年 3月号
No. 140

〒544-0033
大阪市生野区勝山北
3-4-33
(06) 6731-0209



「きらきらレストラン」へようこそ！正しい食事マナーを身につけるため、毎日頑張っている子ども達。そんな子ども達へ、コックさんからレストランへの招待状が届きました。招待状を受け取った日からドキドキわくわくの子ども達。とっても楽しい時間を過ごせたようです。

子どもも親も職員も、みんなで育ちあう保育園

園長：林 綾子

春は出会いと別れの季節。この3月には幼児の園でも卒園式を行い、30名の子ども達が小学校に巣立っていきました。卒園後の茶話会で、これまでの6年間を振り返り保護者の皆さんが色々な話を聞かせてくれました。どの家庭の話にもドラマがあって、子育てと仕事の両立をしてきた人たちの深い思いが伝わってきました。

泣く子をおいて出勤する切なさ、わが子の病気や育児に対する不安や悩み、この選択で良かったらうかと時には悩み、家族やママ友そして保育園の職員に励まされながら乗り越えてきたこと、しかし今、毎日いきいきと園生活を楽しみ、会話に友達の名前が日ごとに増え、いろんなことに自分から挑戦するようになったわが子の姿に、やっぱりこの選択で良かったという確信、そんな思いを口々に語っていただきました。

子育ては本来楽しいものですが、支えてくれる家族がいる場合はともかく、誰も助けしてくれる人がいなければ、しんどさで疲れてしまうことも多いものです。生まれてきた赤ちゃん、新米母さんや父さんが幸せを感じられるように、社会的資源である保育園の役割は本当に大きいものがあると思っています。保育園というところは、専門職である職員集団が家庭と連携して一緒に子どもを育てます。また同じ立場の保護者同士のつながりも生まれます。そして何より子ども達が心身共に健やかに成長し、逆に子どもから元気をもらえる場でもあります。来年度から制度が変わる節目の年となりますが、これまでと変わらず、子ども達が前を向いて「いきいき・のびのび・びちびち」と子ども時代を生きる場として、また母さん父さんの支えになるような保育園であり続けたいと思っています。



食べることが大好きな子どもたち。「まんま食べよう」と言うと、手を洗って椅子に座りにきます。春には手づかみで食べていた子どもたちも、スプーンやフォークを使って、時々手を使いながらごはんやおかずを自分でずくって食べています。

「からっぽ」がうれしくて、好きな食べ物だと完食し、「カラッポ!」とお皿を見せてくれます。しいたけやにんじんなど、「コレナニ?」と保育者に聞き、食材に興味津々です。少し苦手なものでも、保育者が食べているところを見たり、大人にはげまされることで食べてみることもあります。

しっかり噛んで食べることを大切にしています。「あんぎ、あんぎ」と声掛けをすることで大人の口の動きを真似てよく噛んでくれます。また噛む力をつける為におやつでは煮干やスルメなど固いものを食べたりしがんだりしています。



「今日のクッキング」



「アサリと春キャベツの酒蒸し」

<作り方>

- ①あさり塩水につけて蓋をし、暗所において塩抜きしておく。キャベツは食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンに油をひきキャベツ、アサリを入れ、さっと炒める。酒をふりかけ、蓋をして蒸し焼きにする。
- ③アサリの口が開いたら醤油、塩胡椒で味をととのえる。

*あさらは砂抜きされているものを買っておくと便利です。あさりのうまみと、春キャベツの甘み。素材の味を生かして美味しくいただきます。



・材料 (4人分)

あさり	2パック
春キャベツ	1/2個
酒	大さじ3
油	適量
醤油	小さじ1
塩こしょう	適量



～東桃谷幼児の園では、未就園児のお子さん、保護者の方を対象に子育て支援活動を行っています～

★保育園解放★

保育園のお庭や子育て支援棟「もこちゃん」で親子で自由にあそべます。

- ・開放日は毎週月～金曜日
(火曜日のみ、0・1歳児さん対象です)
- ・10:00～12:30・13:00～15:30
- 電話: 06-6731-0350

☆もこピヨ☆

月に一回、保育園のホールやお庭であそびます。お気軽にお越し下さいね。詳しくはお電話でお問い合わせ下さい。
(4月をのぞき基本第3木曜日)

5月21日(木) 砂・どろんこ遊び
電話: 06-6731-0350