



地域の皆様こんにちは。蓮代寺こども園です。

昨年に続き現在もなお新型コロナウイルス感染症の広がりにより、私たちの日常生活をはじめ社会全般に大きな影響が及ぼされています。こども園では子どもたちの健康を守ることを第一とし、新しい生活様式を踏まえた保育のやり方や様々な行事や活動の見直し等を行ってきました。地域の皆様にお目にかかる機会が少なかったことは残念でありませんが、この情報誌「スマイル」を通してこども園の様子をお届けできればと思います。

今年3月には希望と夢とでいっぱいの新園舎が完成します。これからも地域の皆様に親しんでいただける園となるよう努めて参りますので一層のご支援とご協力をお願い致します。

新園舎の工事 進捗状況！



昨年の8月半ばから始まりました新園舎の建設工事ですが、現在外部工事を終え、内部工事に入っています。子どもたちは折に触れ何度か散歩やバスに乗って近くまで見に行っています。大きなクレーン車が鉄骨を運ぶところや窓がついたところなど、ワクワクした様子で見えていました。園舎の形が分かるようになったことでますます完成が待ち遠しく、新園舎で子どもたちが毎日過ごす姿を想像しながら、新たな教育・保育への期待が膨らみます。

近隣の皆様、町内の皆様には、いろいろとご迷惑をお掛けしておりますが、引き続きどうぞよろしくお願い致します。



1階ランチルーム
窓が大きく明るい日差しが差し込む中で、3,4,5歳児が食事をします。

正面玄関

玄関ホールには絵本コーナーとその奥に2階へ続く階段が設置されます。



私たち保育者が大切にしていること(3～5歳児)

たんぽぽ組(3歳児) 社会性の芽生え

食事や排泄、衣類の着脱など基本的な生活習慣がほぼ身につく、自分でできるようになります。これまで保育者に頼っていたことも「自分で出来る」と張り切ります。一人一人を丁寧に見つめ、子どもの気持ちとペースを大事にする援助を心がけています。

また、友だちと一緒にごっこ遊びを楽しむなど関わりが増えてくる頃です。玩具の取り合いやあそびのイメージの違いからけんかになることがあります。それぞれの思いを聞いた上で、友だちの思いにも気づけるように根気よく仲立ちしていくと、徐々に分け合ったり順番に使ったりするなどきまりを守ろうとする姿が見られるようになります。



ゆい組(4歳児) 自立心と葛藤の中での成長

手先や体の動きが巧みになり、自分で出来る事がどんどん増えていきます。自信を持って取り組むこともあれば、上手くできるのか結果を気にして不安になるなどの葛藤も経験します。子どもの心の動きを察して受けとめ、時には励ましたりしながら、気持ちを切り替えられるよう心がけています。

また、すごろくやカードゲーム等、ルールのある遊びを好み、友達と一緒に遊ぶ中で負けん気や競争心も芽生えます。自己コントロールが難しく、悔しさからぶつってしまう事もありますが、気持ちを伝え合い、認め合うことが社会性を育む大切な機会とらえています。

ひまわり組(5歳児) かけがえのない仲間との存在

友だちとの関係が深まり、自分たちで遊びを進めていく面白さや楽しさを感じながら、共通の目的に向かって取り組むようになります。自分の思いや考えを伝える力や相手の話を聞く力も徐々についていきます。時には友だちの思いや考えが食い違うこともありますが、自分の気持ちを調整しつつ周囲との関係をつくることのできるよう援助しています。

また、様々な体験を通して試したり工夫したりして探求心が深まるよう必要なものを準備したり、ものや場所の配置を工夫してじっくり物事に关わるようにしています。

今年一年 皆が健康で幸せに過ごせますように

12月下旬、正月飾りの由来を聞いた年長児は鏡餅用のもち米やしめ飾り、繭玉などを道の駅や八百屋さんへ買いに行きました。また、職員が餅つきしたり鏡餅をこしらえたりする様子を友だちと一緒に見ました。

“みんなが元気でいられますように”と鏡餅や繭玉、しめ飾りを友だちと飾り新年の準備を終えました。「年神様」が腰をかける(年神様が宿る)といわれる鏡餅は、松の内が明けた後、揚げ餅にしておやつに食べました。



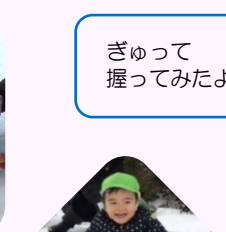
東山町の辰巳さんの手作りの門松も玄関に飾りました。

ゆき・ゆき・ゆきがいっぱい♪

園庭もビオトープも一面の雪。色とりどりのウェアを着た子どもたちが雪の中を飛び出して行きました。



しっかりつかまってそれっ



ぎゅって握ってみたよ



雪のすべり台のしいね



大きいお山つくろうか



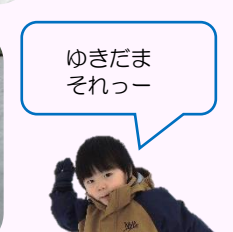
だんだん重たくなってきた



お部屋でも雪を触ったよ



雪だるまに目をつけよう



ゆきだまそれっ

♪園での人気メニューを紹介します♪ チーズ入り大麦チヂミ

材料(子ども10人分)
・大麦 25g
・水 適量
・小麦粉 100g
・卵 1個
・塩 2g
・水 100ml
・豚挽肉 50g
・玉ねぎ 50g
・にら 50g
・ピザ用チーズ 50g
・ごま油 10g

【タレ】

・しょうゆ 大さじ1
・酢 大さじ1
・砂糖 小さじ1/2
・みりん 小さじ1
・水 小さじ1
・すりごま 小さじ1/2

作り方

- ① 鍋に大麦と水を入れ30分～40分茹で、茹で上がった後ザルで水気をきる。
- ② 玉ねぎは薄切り、にらは2cm程の長さに切る。
- ③ ボウルに小麦粉、卵、水、塩、を入れよく混ぜる。
- ④ ③に①、豚挽肉、玉ねぎ、にら、チーズを加え具材が均等になるように混ぜる。
- ⑤ フライパンにごま油をしき中火に熱し、生地を厚さ1cmにのべし3分ほど焼く。焼き色がついたら裏返し2分程焼く。タレAの材料を混ぜ合わせ、チヂミに添える。

★生地はお玉1杯分程ずつ焼くと裏返ししやすいです。

