



こんにちは。蓮代寺こども園です。今年度も情報誌を発行し、地域の皆様に園の様子を少しお伝えしていきたいです。

蓮代寺こども園には、園庭の奥に『すまいる農園』があります。農園は植物が自生し、四季折々の植物に触れて遊ぶ事ができます。また、田んぼや畑、果樹が育ち、子ども達がいつでも植物の成長を間近で観察することが出来ます。子ども達が大好きな『すまいる農園』で遊ぶ姿をご紹介します。

田んぼ

春、年長児と年中児で田起こしや代掻き、田植えを体験しました。「水冷たい」「泥ぬるぬるする」と全身で感触を楽しみ、感性を育てています。

畑

じゃがいもや夏野菜を育てています。子ども達は間近で植物の生長を見ることができ、収穫した野菜はクッキングをして味わいます。



すまいる農園

蓮池

春は蓮池にオタマジャクシがいっぱい！小さな生き物との出会いを通して、「知りたい」の好奇心が高まります。

季節の植物や生き物

四季折々の植物が自生しています。春にはたんぽぽやシロツメクサ、スズメノテッポウ、ヒメオドリコソウでいっぱい！ダンゴムシやバッタにも出会えます。



・子育て支援室『きらきらぼし』にお子様を連れて遊びに来ませんか？蓮代寺こども園の一室が支援室となっています。

・野菜の育て方を教えてくれる方はいませんか？

職員や子ども達に野菜を育てるポイントをぜひ教えてください。

【お問い合わせは…】

蓮代寺こども園 (0761) 46-6997 まで。



蓮代寺こども園の給食メニュー

トマトの梅スパサラダ

材料 (子ども4人分)

スパゲティ	60g
トマト	1個
ハム	30g
小松菜	50g
梅肉	1個
オリーブ油	大さじ1
昆布茶	A 少々
しょうゆ	小さじ1
塩、こしょう	少々

茹でたスパゲティと
和えるだけ

作り方

- ① 小鍋にAを入れ火にかけ、ひと煮立ちさせて冷ます。
- ② 大きめの鍋に、お湯を沸かし、塩を入れ、スパゲティを表記通りに茹でる。ザルに上げ流水で冷まし、水気を切る。
- ③ ハムは千切り、小松菜は食べやすい大きさに切り、それぞれサッと茹で、水気を切り、冷ましておく。トマトは角切りにしておく。
- ④ 全て冷めたら、①、②、③をボウルで合わせ、塩こしょうで味を調えたら完成。
分量は、お好みに合わせて調整してみてください。

昆布茶で
うま味アップ！

暑い日や、食欲がない時でもさっぱりと食べられる人気のメニューです。



12

畑の堆肥に“レコパワー”
を使っているよ

こども園では、給食の調理くずや残飯を廃棄・焼却ではなく、堆肥として再資源化しています。

毎日の給食後に、年長児がバナナの皮などの食材廃棄物をリサイクラーに入れます。リサイクラーで分解された食材は回収してもらい、堆肥場で一年以上熟成され、堆肥“レコパワー”となり袋詰めされてこども園に戻ってきます。すまいる農園の畑ではこのレコパワーを土に混ぜて使用し、野菜を育てています。今年も子ども達と一緒に野菜を栽培し、野菜の生長を観察したり、収穫して食べる喜びを知ったりし、豊かな農園活動を楽しんでいきたいです。

バナナの皮を小さくするよ！



畑や花壇に使っているよ