

園だより3月号

平成28年度
福)五和会
五和保育園



早いもので、もう3月号を出す時期になってしまいました。2月22日には五和小学校に進学する子達が、給食を食べに行ってきました。(金谷小は秋にやりました)しっかりとした態度とあいさつに校長先生もびっくりでした。保育園での小さな育ちの積み上げの最終章です。この最後の一月も、育ち続ける子ども達を最後まで支えていきたいと思っています。

「本物の味」を 子どもだからこそ 味あわせてあげたい!」……和重のおじさんよ!



マグロの解体を指導する園児
＝ 園児は和重先生の最後「和重」

家央マグロ園児が歓声
島田 飲食店「和重」
島田市の五和保育園の年長児約70人が6日、同市金谷家の飲食店「和重」を訪れ、マグロの解体を見学した。
卒園を前に、誓の持ち方を練習してきた園児たちの総仕上げの場として同店に依頼した。園児たちは誓の持ち方を確認しながら、席食に振る舞われた刺し身をおいしく味わった。
園児は約30分のオオメバチマグロの迫力と、スタップの豪快な包丁さばきに驚いた様子だった。刺し身用として手際よく切り分けられると、「すごい」「大きいの」と歓声が上がった。

2月7日

静岡新聞 掲載



お箸の持ち方の総仕上げで昨年より年長児が、「和重」さんに出かけています。すると、和重の大将が「マグロの解体」を見せて下さり、そのマグロを刺身にして食べさせて下さいます。

今年も「黒マグロ」の素晴らしい素晴らしく立派なまぐろでした。恐縮して「大将、もっと安い魚がいいですよ」と私が言うのと「園長先生、私もこだわりのもってやっています。子どもだからこそ、本当においしいものを食べさせないとダメです。」とおっしゃって下さいました。あっ と思います。五和保育園の楽器も、理事長が「子どもだからこそ、本物の楽器の音を知らせなくてはいけない!」だからちゃんとした楽器を与えて下さい」と言われ、ミュージシャンが使うようないい楽器を揃えています。同じ考え方なのです。長く生きてく中で、信念になった物は、仕事は違えど共通してくるのかと、感服しました。子ども達は「おいしい、おいしい」といっぱいお代りをし「スーパ-の刺身よりおいしい」とおじさんに言っていましたよ。

今年も、ご厚意に甘え、本物の味、本当においしいお刺身をいただきました。

ありがとうございました。

【雑感】大将の出刃包丁を使った大きなマグロの解体は、やはり男の仕事かなと思っていました。すると、不思議なことに、前列で目をキラキラさせて、大将の手さばきを見ていたのは案内の女の子が多かったこと。そして、中でお食事をすすめる時に「しっかり座る!!!」とおしやまな言葉を使うのは、解体ショーの時は後ろにいた女の子達 面白いですね。ちなみに山口もおしやま組になって思ってた子ども達の様子をニコニコしながら見えていました。

平成29年度 五和保育園保育重要事項説明会 ありがとうございます

新3歳・5歳は、浅井宏美先生のコミュニケーションのミニ講話を聴いて頂きました。メモを取りながら聞いて下さった保護者の方も多くいて、良かったなあと思っています。

- ★子どもを良く観察すること。
- ★「子どもの成長」と「親の期待」に開きがあると そこが子どもにとっても、親にとっても ストレスになる
- ★うちの子は何ができるのか、寄り添い、世話をし、愛容・共感し 愛をもって 励ます 事が大事!

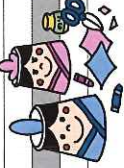

大切な子育てのエキスをたくさん保護者の方に伝えて下さいました。また、来年もお願いたしたいと思います。聞けなかった年齢の方も順繰りに聴けるようになりますね。



PTA 事業「茶間屋ショーゴ」さん人形劇。ありがとうございます。インフルエンザ対策で全員マスクをしての観劇でしたが、皆で楽しみました。

【3月の行事】



1	水	
2	木	在園児からの卒園お祝い会&ランチ お世話になった年長さんに感謝の言葉を届けます。卒園お祝いランチもアレルギーフリーでどの子も同じ給食をいただきます。年長さんは自分で食べる部屋を選んで給食をいただきます。
3	金	ひなまつり・第2回説明会(18:00～ 和泉ホール) お雛様の由来を知り、お昼はランチで楽しみます。又、第2回目の説明会を開きます。2月25日に参加できなかった方はお願ひします。
4	土	
5	日	
6	月	
7	火	体操教室 
8	水	
9	木	ファーム味噌パーティー ファームで育てた大豆で、今年中年少さんが毎日もちもみして味噌を作っています。その味噌で、五平餅と島田汁を作り、年長さんに御馳走します。どんな味になるでしょう。また、ファームのおいしいさんおばあさん、食推協の人たちにご協力いただきます。
10	金	
11	土	
12	日	
13	月	
14	火	音楽教室(年少)
15	水	お別れ遠足(おにぎり、おやつ持参) それぞれのクラスも、お別れです。楽しかったクラスのお友達と楽しい思い出を作りましょう。詳しくは、各年齢のお手紙をお読みください。
16	木	誕生会・卒園式総練習
17	金	転退職者お別れ会・在園児クラス発表 子ども達と転退職者のお別れの会を行います。在園児には、この日にバッチを配りながら次年度のクラスを発表します。
18	土	卒園式(卒園児 集合～8:30 開始8:45)(年中児 9:10) 出席者は、5歳児・4歳児・5歳児保護者・職員です。卒園児の晴れの舞台を皆さんでお祝いしましょう。
19	日	
20	月	
21	火	年度末保育(～3/31まで) 
22	水	茶問屋ショーゴ(第2回) 2月16日にPTA主催でやって下さった茶問屋ショーゴさんの人形劇が、インフルエンザの関係で演目しかできませんでした。お願ひして、もう一度五和保育園に来ていただき、やっていない演目ともう一つをお願ひしております。この前来たれなかった保護者の方はどうぞいらして下さい。
23	木	
24	金	
25	土	
26	日	
27	月	
28	火	
29	水	
30	木	
31	金	担任発表 
1	土	夕方までに、平成29年度の担任を発表いたします。ホームページ・玄関をご覧ください。

入園式(H29年度新入、H28年度途中入園、新年長)10:00～

【平成29年度 保護者に関わる主要行事(予定)】 PTA総会にて詳しい行事は再度報告します。

4/1 入園式 5/20 親子遠足(予定) (PTAと調整前) 8/5 夕涼み会 9/30 運動会

11/25 生活発表会(乳児) 12/9 生活発表会(幼児) 1/27 県幼児演奏会

2/24 入園説明会 3/24 卒園式 *各関係との調整後、変わることもありませす。

しょくじだよ



五和保育園
平成28年度2.28発行

早いもので今年も最後の月となりました。給食を通して子供達が自ら食べようとする姿勢やおいしそうに食べる姿を見る事ができました。食事は、栄養をとるだけの行為ではありません。楽しい食事の体験は、子供の五感や食べる意欲を育てます。「食べたい」という意欲の形成は生きることへの大前提です。そのために、食べる意欲の大切さを毎日の食生活を通して伝え、気づかせていきたいものです。

3月3日 ひな祭り

ひな祭りは、女の子の健康と成長を祝うだけでなく、男の子も学問の神と崇められている天神様を飾って、桃の花やひしもちを供えたりしてお祝いします。その行事食として伝えられているのが、ひなあられ、ちらしずし、はまぐりのうしお汁です。子供の将来の幸せを願って、ひな祭りの行事食をみんなで食べましょう。



子供の食べたい気持ち育てるために

★食事は1日3回+間食

幼児期に食事、運動、(遊び)、睡眠のリズムを確立することがたいせつです。朝、昼、夕の1日3回、食事を規則正しくとって、体の中のリズムをととのえましょう。また子供は1回にたくさん食べられないため間食が必要です。

★いろいろな食べ物にチャレンジ！

毎日の食事では主菜、副菜、汁物をそろえると栄養のバランスがよくなります。旬の食材を中心に季節感のある献立を考えてみましょう。

★楽しい食事環境にしましょう

食事の時は、テレビを消して、できるだけ家族で食事をしましょう。楽しい食事の雰囲気づくりに花を飾ったり、かわいいランチョンマットやおしぼきなどを作ったりしてみよう。

★手伝いをさせましょう

一緒に買い物に行ったり、料理をつくったり、配膳をしたり、子供の年齢や発達に合わせて、少しずつ手伝いをさせましょう。



ひなまつり押し寿司

材料(子供4人分)

米 240g
(合わせ酢)
酢 大さじ3
砂糖 大さじ3
塩 ひとつまみ
鶏ひき肉 80g
炒め油 少
醤油 大さじ1/2
砂糖 小さじ1
桜でんぶ 12g
青海苔粉 大さじ1
白ごま 小さじ1強



作り方

- 1.米をといで30分水につけ、炊く。
- 2.ひき肉を油で炒め、醤油と砂糖で味付する。
- 3.合わせ酢をごはんに混ぜ酢飯にする。
- 4.小ボールにラップを敷き桜でんぶをちりばめる。
- 5.その上に酢飯の1/3量を押し込む。
6. 2のひき肉をまんべんなくちりばめる。
- 7.その上に1/3量の酢飯を押し込み、青海苔粉と白ごまをちりばめる。
- 8.残りの酢飯を押し込む。
- 9.大きなお皿に、ボールごとひとつくり返して出来上がり。

ケーキのように切り分けると、層がきれいです！

～おもしろい*つぼやき～



鬼ランチ



今日の鬼ランチは角きとんがりコーンにしてみました！お菓子でしたが、子供たちも喜んでいました。



卒園 おめでとうございます

早いもので、子供達が旅立つ日が近づいてきました。最初ははしが持てなかったり、ほんの少ししか食べられなかったり、食べこぼしてばかりいた子ども今では、きちんと食事ができるようになりました。小学校に行っても食事を楽しみ、どんどん食べてぐんぐん育ってほしいものです。





献立表



五和保育園

日	午前おやつ	クッキング	材料名	3時おやつ
1 水	せんべい		カレーうどん チーズとオクラのサラダ りんご	乳児・幼児 きなこトースト 牛乳
2 木	たまごボーロ	年長 おやつパーティー	卒園お祝いランチ	お祝いおやつ
3 金	ミレーフライ		ひなまつりランチ	ひなあられ カルピス
4 土				
5 日				
6 月	カルゲット		米飯 魚のフライ ミックスソース ごぼうのサラダ さつまいもの豚汁 チーズ	ピザトースト
7 火	クラッカー	さく5 年少 クッキー	米飯 マーボー豆腐 ポテトフライ 菜の花サラダ オレンジ	もちもちチーズ
8 水	せんべい		米飯 鶏肉のくわ焼き さつまいもサラダ たまごスープ いちご	豆腐団子 スキムミルク 菓子 スキムミルク マドレーヌ
9 木	たまごボーロ		みそパーティー	
10 金	ミレーフライ		おたのしみ弁当	自家製マシュマロヨーグルト
11 土	クラッカー		土曜日給食	菓子
12 日				
13 月	カルゲット	年中 進級パーティー	スパゲティミートソース 味噌サラダ バナナ	菓子 スキムミルク
14 火	たまごボーロ		米飯 鮭の塩焼き 肉じゃが・カレー味 小松菜とツナのごま和え みかん	自家製りんごヨーグルト
15 水			お別れ遠足	
16 木	せんべい		おたんじょうびランチ	おたんじょうびおやつ
17 金	ミレーフライ		おはぎ かやく和え 豚汁 バナナ	プリンケーキ
18 土			卒園式	
19 日				
20 月				
21 火			年度未保育	
22 水				
23 木			おはし・コップ・水筒 持参	
24 金				
25 土				
26 日				
27 月			年度未保育	
28 火			おはし・コップ・水筒 持参	
29 水				
30 木			おにぎり持参 (おやつあり)	
31 金			おにぎり持参 (おやつあり)	

	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	加糖 mg	鉄 mg	A μg	B1 mg	B2 mg	C mg	繊維 g	食塩 g
3才以上児	596	19.9	16.1	238	2.9	392	0.32	0.4	32	4.1	2.1
目標量	574	23.6	15.9	270	2.5	225	0.32	0.36	18	4	1.9
充足率(%)	104	84	101	88	116	174	100	111	178	103	111
3才未満児	520	16.2	13.5	245	2.5	313	0.34	0.34	26	3.4	1.9
目標量	463	19	12.9	225	2.3	200	0.25	0.3	18	3.3	1.7
充足率(%)	112	85	105	109	109	157	136	113	144	103	112

※都合により献立を変更する場合がありますがご了承ください。