

にしきっこだより

第5号 2022.8.6 (編集担当：認定こども園錦ヶ丘)

幼保連携型認定こども園 錦ヶ丘

錦ヶ丘保育園

児童発達支援事業所 まふいん錦ヶ丘

【園訓】 — 強くたくましく 型にはまらない

野性味溢るる 子どもに育てましょう —

初代理事長 堂園 壮意

8月の主な行事

6日(土) ひだまり文庫開放日

開放時間 10時～11時30分

27日(土) 子育て講座③「給食」

時間 10時～11時30分

生き物たくさん見つけた！

5月の田んぼ遊び、6月の田植えに続き、こども園・保育園・まふいんそれぞれで、いつもこども園・保育園の給食に瑞々しい無農薬のお野菜を届けてくださっている、下田町

の有機栽培農家 橋口農園さんに伺い、田んぼの生き物調査をしました。初めに橋口さんから田んぼにいる生き物についてお話を聞き、いざ田んぼへ！園内ではなかなか見ることの無いツチガエルや、大きなシヨウリヨウバッタ、タニシなど、様々な種類の生き物に出会うことができました。普段からビオトープ『のら園』で様々な生き物の命に触れている子ども達。虫網を使い、また、素手で上手に生き物を捕まえ、大事に虫かごに入れて連れて帰りました。また、ひと月で倍以上に大きくなった稲の生長を感じ、前回抱っこさせて頂いた合鴨たちが元気に田んぼの中を泳いでいる姿にも感激！自分たちが植えた稲にお米が実るまでの途中過程を知ることができ、とても良い機会になりました。

次は、いよいよ稲刈りの時期に訪ねます！稲がどのようなように育っているか、楽しみにしたいと思います。



「どうしても…つかまえない！」
真剣な眼差しです。子どもの集中力はすごい！



「かえるをつかまえた！」
自分達で考え、水をいれました



合鴨も大活躍です！

にしきレシピの紹介

いよいよ夏本番！錦ヶ丘でも、子ども達が育てているトマト・キュウリなどの夏野菜が大きく実り、クッキングで大活躍しています。

今回は、錦ヶ丘給食室のレシピから、今が旬真っ只中の『紫蘇』を使ったレシピをご紹介します。

保存食にぴったり★塩紫蘇



① タッパーや瓶を準備します。
② 紫蘇と塩を交互に入れます。
(塩の分量は特に決まっていますが、たっぷり使うとしっかりと漬かるのでオススメです！)

③ 冷蔵庫で一晩寝かせて完成！

【栄養士からのポイント】

* 使う時は、水で紫蘇を洗って塩辛さを落とし、水気を切って刻んで使ってください。

* 使った後の塩も料理に使えます。

紫蘇の香りがうつり、美味しいですよ。

* なんと、冬まで保存可能です！

* パスタと和える、魚や肉と混ぜて

焼いたり蒸したりする、ドレッシングに使う、おにぎりに混ぜる等…幅広く使えます。

* バジル等の、ハーブでもアレンジできます！

ご家庭に紫蘇がたくさんある方、作ってみてはいかがでしょう？ ぜひお試しください。



子育て講座を開催しています

今年度も、こども園・保育園合同で『子育て講座』を計画し、月に一回、6月から実施しています。

今年度は、錦ヶ丘の活動を体験して頂こう！という事で、保育の三本柱である『童具』、『わらべうた・絵本』、『リズム・リトミック』や、大きな柱である『給食』、そして、大事な人権教育として考えている『性教育』の5つをテーマに、親子での活動を計画しました。

1回目『わらべうた・絵本』の様子



2回目『童具』の様子



錦ヶ丘に入園をお考えの方、こども園の未就園児教室『めだかKids』の方、在園児の保護者の方等にご参加頂き、親子で実際に活動して頂いています。活動後には、給食の試食もあります！

次回は、8月27日(土)、テーマは『給食』です。小さいお子様がいらっしゃるご家庭の方、錦ヶ丘の活動に興味がありましたらぜひご参加ください。

お問い合わせは、こども園(244-0006)まで。

マガジン雑誌を集めています

こども園・保育園・まふいんでは、週刊ジャンプなどの『マガジン雑誌』を3〜4冊重ね、ガムテープでまとめた『ジャンプ椅子』を使っています。足の裏がしっかりと床に着き、背中がピンと伸びることで、体幹を整えることに繋がります。

ご家庭に不要になったマガジン雑誌がありましたら、ぜひ寄贈いただけると嬉しいです。寄贈いただける方がいらっしゃいましたら、こども園までご連絡ください。



認定こども園錦ヶ丘

検索



こども園ブログはこちら！
給食や保育内容等、
ほぼ毎日更新中です★



リクルート向け
Instagramもしています



TONOHARA_YOSHII