



11 がつえんだより



【実りの秋】

暑かった日々がようやく落ち着き、風の涼しさや季節の変化を感じるようになってきました。

10月初旬に年長クラスが園外保育で川越に芋掘りをしてきました。芋づるをたどり素手で土をかきわけて芋が見えてくるとさらに力を入れて掘り、土から出てくると「みてー、こんなにおっきいよ〜！」と笑顔で見せ合っていました。

家に持ち帰ったサツマイモを蒸かしたり調理してもらったりして食べた、子どもたちが嬉しそうに話をしていました。

保育園では掘ってきた芋を幼児テラスで干していたら3,4歳クラスの子どもたちが興味津々で、触れてみたり匂いをかいでみたりしていました。年長クラスは焼き芋会で焼く芋を新聞紙やアルミホイルで巻く手伝いをしました。小さな芋は3,4歳クラスがもらい、園庭に持って行き芋掘りごっこを始めました。土に隠した芋を掘り、テーブルでクッキングをしてパーティーが始まりました。遊びの様子を見ていた2歳クラスは焼き芋を見て芋を焼く真似をしたり、皿に芋をのせてままごとをしたりと遊んでいました。まさに“芋づる式”に連鎖して、遊びが繰り広げられていました。

麻布保育園では日々年齢クラスの垣根なく、異年齢が自然に交流したり遊んだりする姿が見られています。

子どもたちがどこで何をして遊ぶかを選択し、興味のあることや好きなことを存分に楽しみ探求できるように、職員間で連携を図りながら引き続き保育をしていきたいと思えます。

【ふれあいまつり】

今年度も麻布区民センターで行われたふれあいまつりに、ぞう組の子どもたちが参加しました。ステージでスポットライトをあげながら太鼓を披露する姿に「上手でしたね」「子どもたちの演奏でしたが、迫力がありましたよ」など地域の方から声をかけてもらいました。今後も地域の方々と交流する機会を持ちながら、子どもたちを地域全体で育むまちづくりを推進していきたいと思えます。

11月の予定

13日(水)に保育園で遊ぼうを予定しています。

12月の予定

18日(水)に保育園で遊ぼうを予定しています。

麻布保育園 人気メニュー レシピ紹介



子どもたちも大好きなメニューのレシピです！
ご家庭でもぜひ作ってみてください！

じゃこ入りぱりぱりご飯

【材料】 子ども5人分

- ・白米 150g
- ・じゃこ 10g
- ・青のり 1g
- ・小麦粉 10g
- ・しょうゆ 5g
- ・油 適量

【作り方】

- ① じゃこをお湯にさっとかける
- ② 炊いたご飯に小麦粉、じゃこ、青のり、しょうゆを混ぜる
- ③ 混ぜたご飯を分けて丸め、平らにのばす
- ④ 油を引いたフライパンで両面に焼き目をつけて焼く

かぼちゃのポタージュ

【材料】

- ・かぼちゃ 300g
- ・玉ねぎ 200g
- ・油 適量
- ・米 30g
- ・スキムミルク 20g
- ・牛乳 400g
- ・塩 1.5g
- ・出し汁 { ショウガ20g
手羽先150g
水1000ml

【作り方】

- ① 手羽先、水、ショウガを鍋に入れ、煮込んでスープを作る
ほぐして旨味を出すとよい
- ② 米を洗ってザルにあげておく
- ③ 玉ねぎ(スライス)を油で炒め、しんなりしたら②の米と
かぼちゃ(皮なしざく切り)を入れて①のスープを入れて煮込む
- ④ 野菜も米も柔らかくなったら、スキムミルクを加えてミキサーでな
めらかにする
- ⑤ 牛乳と塩を入れ温め、味の調整をする

さつまいもスティック

【材料】

- ・さつまいも
- ・揚げ油
- ・塩

【作り方】

- ① さつまいもを1cm角のスティックに切る
- ② 切ったさつまいもを水にさらしておく
- ③ よく水気を切って、油で揚げる
- ④ 塩をまぶす