

とんぐり ころころ

社会福祉法人
てつなぎの会
つちっこ保育園
北区志茂3-11-6
03(3903)6160

この4月より、一時保育の担当が変わり、「とんぐりころころ」の発行がすっかり遅れてしまいました。今年はおかないのかな?と思われていた方、申し訳ありません。これからも、今まで通り保育園の催しごとや、つちっこの子どもたちの様子をお伝えしていきます。どうぞ、よろしくお願い致します。



あそびにおいで~!

みずあそび

7/24(月)~8/10(木)

までの平日(月~金)に行います。

対象: 1才半頃~2才見までのお子さんと保護者の方

時間: 10時~11時

(片付け、着がえも含めて)

持ち物: 水着または水遊び用オムツ
体を拭くタオル・着がえビニール袋
飲みもの(必要な方)

ビニールプールを用意します。(幼児クラスの大きいプールには入れませんので、ご了承ください)

保護者の方とお子さんで遊んでいただきます。足もとが汚れますので、大人はビーチサンダル等でいらしてください。

雨天や気温の低い日は中止となります。また、水不足でできなくなる場合もあります(今年はちょっと心配です...)

希望される方は、

前日昼までにご連絡ください。

電話は月~金にお願いします。

第七回

つちっこ
ほいくえん

夏まつり

7月22日 土
16:00~19:00

*雨天の場合は保育園のみで開催します(16:00~18:30)

子ども夜店

16:00~18:00

志茂東公園ひろば
ヨーヨーつり・わなげ
スーパーボールすくい
水鉄砲ゲーム・かき氷
フリーマーケット・おもちゃ など

模擬店

16:30~19:00

つちっこ保育園
生ビール・フライドポテト
フランクフルト・焼きそば
カレー・とうもろこし
焼き鳥・ジュース など

*自転車は志茂東公園の緑地に置いて下さい。保育園の前には止められません

<地図>

至王子

北清掃工場

至赤羽

赤羽神谷サンハイツ



志茂東公園
ひろば

自転車
あきば
つちっこ
ほいくえん

主催: 社会福祉法人てつなぎの会
つちっこ保育園
北区志茂3-11-6
03(3903)6160
共催: 社会福祉法人
てつなぎの会を支える会
つちっこ保育園父母の会

ご家族皆様でお出かけください!

フリーマーケットの提供品を集めています

(子ども服・おもちゃ・ぬいぐるみ・日用雑貨など。子ども服以外は新品。またはきれいなものに限らせて頂きます)



つちっこほいくえんのこどもたち

4オお楽しみ会

5オひまわり組のお泊まり会の写真を見たり、話を聞いたりした4オすずらん組の子どもたち。ぼくたちは、お楽しみ会をするんだよね!と、楽しみにしていました。保育園に夜までいて、たくさん遊ぶけど、何をしたい?と相談すると「おまつり!!」の声。夏まつりで楽しく遊んだイメージをみんなが持っていたようです。当日は、朝の登園から「プール遊び」、「クッキング」。夕方からはファッションショー。そしていよいよお祭りスタート!お財布に紙のお金を入れて、自分が行きたいお店で買い物をする。



お店は「やきそば」,「かき氷」,「ヨーヨー作り」,「金魚(のおもち)すくい」の4つ。所持金(?)には限りがあるので、考えながら回っていきます。やきそば(「クッキング」で切ったミニじん、きゅうり入りのポテトサラダ、みそ汁つき)を食べながら、「あと500円あるから、かき氷もういっかい!」「シロップ全部かけるとおいしいよ〜」と、話に花が咲きます。金魚すくいでは、20匹以上すくう「名人」が現れました!お祭りのさいごには、自分たちで絵を描いたうちわを持ち、盆踊り。思い思いの衣装で、はりきり踊る子どもたちでした。お楽しみ会が終わったあとも、遊びの中で、お店屋さんやお金作りを楽しむ姿が見られました。

夏野菜の収穫



ミニトマト、きゅうりができました!

小さい園庭ですが、この夏も、クラスごとに栽培活動に取り組みました。2オたんぽぽ組はきゅうり、3オのいちご組はミニトマトとピーマン、4オすずらん組は枝豆、きゅうり、そしておいかとメロンをプランターで育てました。幼児クラスは、何を植えた?という相談から始まり、苗を植え、水やりをし、大きくなるのを楽しみに育ててきました。(たんぽぽ組の子どもたちは、「きゅうりのキューちゃん」と呼んで育てていたそうです。)

しっかり育ったものは、収穫して給食室で調理してもらったり、「クッキング」に挑戦したり。うまく育たなかったものは、「何でだめだったのかね?」と考えることができました。夏野菜はもう終わりですが、5オひまわり組が育てている稲は、8月に続いた雨にも負けず、発砲スチロール箱の中で大きく育っています。



きゅうりしょくしつから



8月の献立よりおすすめメニュー

〈鶏肉のパンバーベキューソース〉 幼児2~3人分

鶏肉	100g	塩	少々
パン缶	40g	醤油	小さじ1と1/2杯
ねぎ	2.5g	☆ 砂糖	小さじ1杯弱
生姜	少々	酒	小さじ1杯
にんにく	少々	油	適量

①パンは粗みじん、ねぎとにんにくはみじん切り、生姜はすりおろす。

②フライパンで①を炒め、☆で味付けをする。

③鶏肉を②に漬け込み、180℃のオーブンで15分焼く。

※時間のないときは、②のソースを少し煮つめてから、別に焼いた鶏肉の上にかけてもおいしいです。

①甘酢のぱい味が食欲をそとる夏の人気メニューです。

さいしょに食べてしまい、あかわりした子が続出です。パンナップルが入っているよと聞いて、お肉をほお(ぼり)ながら、「パンナップルの味するかな?」「あ、わかった!今食べてるのがそうだった〜」と子どもたちの会話が弾んでいました。

②夏のあやつに出る枝豆やすいか、メロンなど。1オクラスでさいしょに出たときは、どうやって食べるかと困っている子もいました。教えてもらい、上手な子が食べるのを見てまね、食べ方がわかってきました。おいかは、子どもたちの顔くらいの大きいサイズにビームとちぎって出してもらい、両手で抱えてかぶり。大好きな子は、おいかの音が響かないくらいにきれいに食べてしまい、保育士をへらへらさせたり...夏の味を満喫している子どもたちです。

