

2017.10.13

とんぐり ごっこ



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

*平日9時~5時の間におかけ下さい。

気持ちのいい秋空が広がる季節になりましたね。夏の水遊びが今年も無事に終わり、子どもたちは、プールが片付けられて少し広くなった園庭で、かけこをしたり、巧枝台にチャレンジしたり、又、園を出て散歩に出かけたり...と、体を動かして遊ぶことを思いきり楽しんでいきます。

10月21日(土)に行われる“運動会”を、つちっこでは、「収穫祭」と名づけています。子どもたちの運動発達の成長を秋の実りに例えて、子ども・父母・職員皆で確かめ合う“収穫する”という意味をこめていきます。他にも、つちっこ保育園の秋の催しがあります。どうぞ、遊びにいらしてくださいね。

あそびにおいで~!



しゅう かく さい
りく 穫 祭 (うんどうかい)



第8回

秋まつり・大バザー

どなたでも参加できる秋のお祭りです。ご家族でいらして下さい!

とき 10月21日(土) 9時~12時
(予定)

ところ 志茂町公園 (志茂1-5-1)

*雨天時は、神谷中学校(神谷2-46-13)の体育館で行います。

保育園の生活の中でとりにくんでいる運動あそびを、各年齢の発達に合わせた内容でプログラムを作っています。つちっこの保育の一片が見えるかと思います。

地域の親子の方の参加種目もあります。おおよそ11時頃の予定ですが、プログラムの都合で前後する場合があります。

申し込みはいりません。お散歩がてら遊びにいらしてください。

とき 11月19日 10時~14時

ところ つちっこ保育園

*雨天でも行います

- 内容
- ・フリーマーケット
 - ・模擬店(おいしいものいろいろ)
 - ・ゲーム、おもちゃなど子どもコーナー

☆フリーマーケットの提供品を募集し
11月より(くわしくはお問い合わせ下さい)

お知らせ

10/25(水)に行われる子育て講座

「ベビーマッサージ」は、定員いっぱいになり、キャンセル頂きました。

次回は12/6(水)10:00~
に行う予定です。(申し込みは11月より)





つちっこほいくえんのこどもたち

一年生交流会

この春に卒園した一年生を招いて、交流会を行いました。当日は、あいにくの雨でしたが、皆元気に集まり、久しぶりに会う友達の様子を見、大はしゃぎしていました。去年一年間、同じフロアで生活していた「ちまわり組」・「あやぐら組」が、あやぐらの準備をし、一年生をホールに招きます。ひとりひとりのランチョンマット（ちまわり組作）の席に案内され、照れくさそうな一年生たちでした。



あやぐらの後は、3学年が混じりあって遊び始める姿が、とても自然で、去年もこうして遊んでいたよね〜と保育士はしみじみ。学童から直行した子もたくさん、自分のランドセルや校帽を持ってきて「さわっていいよ!」と、てくれる一年生に、興味いっぱい集まってくる子どもたち。嬉しそうに背負ってみて、「一年生の重さ」を実感していたようです。

交流会のさいごは、一年生ひとりに質問タイム。「聞きたいことがある人へ?」の声に、次々と手が上がり、「好きな遊びは?」「ばんきょうは何が好き?」など、たくさんの質問が出て、考えながら答えてくれました。「好きな食べ物は何?」の質問には、「ん〜、給食にする?」「何がおいしかったかな...」と相談しあう姿も。子どもたちも、大人たちも、楽しいひとときを過ごすことができました。

ひまわり組 稲刈り

『春の田植えから、園庭の発砲スチロールで育てきた稲が、大きく育ち、収穫をしました。カマを使うことが、小怖そうでしたが、1人ずつ、ゆっくり進めていくと、「かたいよ」、「枯れてるところはよく切れる!」と、初体験で様々な発見があったようです。(クラス掲示より)』



刈り終わったあとの稲は、只今玄関に飾って乾燥中です。乳児クラスの子どもたちも、気に入るようで、登降園の時に、お父さんたちと、こざわらせてもらったり、ちよとひらばりてしまい「あ〜(枝が刺さった〜!）」という光景も。「ひまわりごはん」を食べられる日は、また先の日ですが、園のみんなと楽しみをしています。



きゅうしょくしつから

秋のこなたから
人気メニュー
↓ びす。

9/23(祝) つちっこレストラン

ふたごん保育園に来られる機会が、いつもより多いので、お父さんも、たくさん参加して下さり、食事をとりながら、保育士や学食士とゆっくり話をある機会となりました。次回は1/20(土)に予定しています。地域の親子の方もご参加頂けます。(子育て支援表に1/27(土)とありますが、変更になりました。申し訳ありません。)



つちっこレストランでも提供しました。

〈クリスピーフィッシュ〉 幼児5人分

- かじき 200g
- ☆しょうゆ 小さじ1と1/2
- ☆酒 小さじ1と1/2
- ☆みりん 小さじ1
- ☆砂糖 小さじ1と2/3
- ☆生姜・にんにく 少々
- 小麦粉 40g
- コーンフレーク 100g
- 揚げ油 適量

- ①かじきを☆の調味液に漬けておく。
 - ②小麦粉を水(分量外)で溶き、天ぷら粉くらいの柔らかさの衣を作る。
コーンフレークは砕いておく。
 - ③①を衣、コーンフレークの順につけて、180度の油で揚げる。
- ※かじきを鶏肉に変えたり、カレー粉を足してカレー風味にしてもおいしいです

〈トマトクリームうどん〉 幼児5人分

- うどん(乾麺) 180g
- 鶏挽肉 150g
- トマト 180g
- 玉ねぎ 80g
- いんげん 25g
- 油 適量
- 牛乳 250cc
- ☆ケチャップ 大さじ2と1/2強
- ☆粉チーズ 大さじ4
- ☆食塩 少々

- ①玉ねぎはみじん切り、トマトは乱切り。いんげんは1cm幅に切り5分ゆでる。
- ②鍋に鶏肉、玉ねぎを炒め火が通ったらトマトを入れ軽く炒める。
- ③②に牛乳を入れ、煮立ったら☆を入れ調味する。
- ④うどんを茹で、茹であがったら③と和え、器によそっていんげんを散らす。

※ミルク系ですが、トマトが入っているのでさっぱりしています。スパゲッティにしてもおいしいです。