

行事予定

14日(火)	ピーカーグループクラブ	20日(月)	誕生会
16日(木)	全体父母会 12:30~		クリスマス会
	帰りの会見学 13:20~		ランチ終了
17日(金)	おかし作り	21日(火)	半日保育
		22日(水)	終業式 半日保育

おねがい

寒くなってきて、上着を着てくるお子さんが増えてきました。
子どもたちが自分でロッカーのフックにかけられるように、上着の首元に「レープ」をつけてください。

小さな種がこんな大きな大根になったー!!

小春日和から一転し曇り空、そして冷たい雨。秋と冬の境のこのような気候をさざんか梅雨ということを知りました。日本は季節の変化を表現する言葉がいろいろあってステキですね。

雨の落ちてこない合間を縫って、子どもたちは園の畑で大根抜きを行いました。9月16日に種を蒔き約3ヶ月。青々とした葉っぱの立派な大根に成長しました。

畑までは年長組が年少組をエスコート。年長・年少のカップレで車の通りの多い道を安全に気をつけながら歩きました。自分で抜いた大根はお家へのお土産に。そして、新鮮な大根をすぐにスティック状に切って、マヨネーズをつけてポリポリ、生の大根もへっちゃらです。

日を変え、年長は大根と油あげのみそ汁を作りました。煮干しで出汁を取る、昔ながらのオーソドックスなやり方を試みました。

煮干しは前日から頭と腹を取り除き、水に浸して一晩置き、翌日鍋に入れあたためると、煮干しの香りが漂い、「いいにおい!」と言う子もいれば、魚臭さを「くさい!」と表現する子も。それでも子どもたちは、おいしい おいしいと喜んで食べ、おかわりもすぐになりました。

みそ汁作りに煮干しを使ってみようという思いに至ったエピソードも1つ。

実は、老々介護をしている中学時代の友人(男性)が、母親の食事作りの中で、みそ汁は煮干しで取った出汁だと飽きない、粉末のものは飽きがくると話していたことを思い出しました。

そうだが、今の子どもたちは煮干しで出汁を取ることを知らないかも。それを体験させてみようと思いました。正直、私自身も手軽な出汁の素を使うことが多く、しばらく煮干しの出汁の味から遠のいていました。出来上がったみそ汁をいただいた時、ほのかな煮干しの懐かしい香りと味にささやかな幸せを感じたひとときでした。(園長)

葉っぱもおもしろそう!

よいしょ! よいしょ!
大きい組さんお手伝い

この大根、大きいね!



大事に抱っこ。
おうちへお土産だ!

煮干しって、いつも食べてる
イリコの親分だっ!

