

平成最後の年がスタートしました。今年は、中海こども園にとっても大きな節目となる一年で、新園舎での新たな生活の始まりです。梯川や田園風景に合った開放感あふれるシンプルな色調の新園舎は、災害にも備えた安心安全な建物です。2階のバルコニーから大階段が園庭に伸びていて、普段から使用し、園庭へ行ける設計となっています。また、道路側には西日をやわらげ、通行する人にやさしい印象を与えるような優雅な曲線を描くルーバーが設置されています。

さて、未来を生きる子どもたちのために中海こども園は、ハード面が整いました。そして、保育の質の向上を目指し、保護者・地域の方々に選んでいただける中海こども園となるようにさらに努力していかなければと思っています。

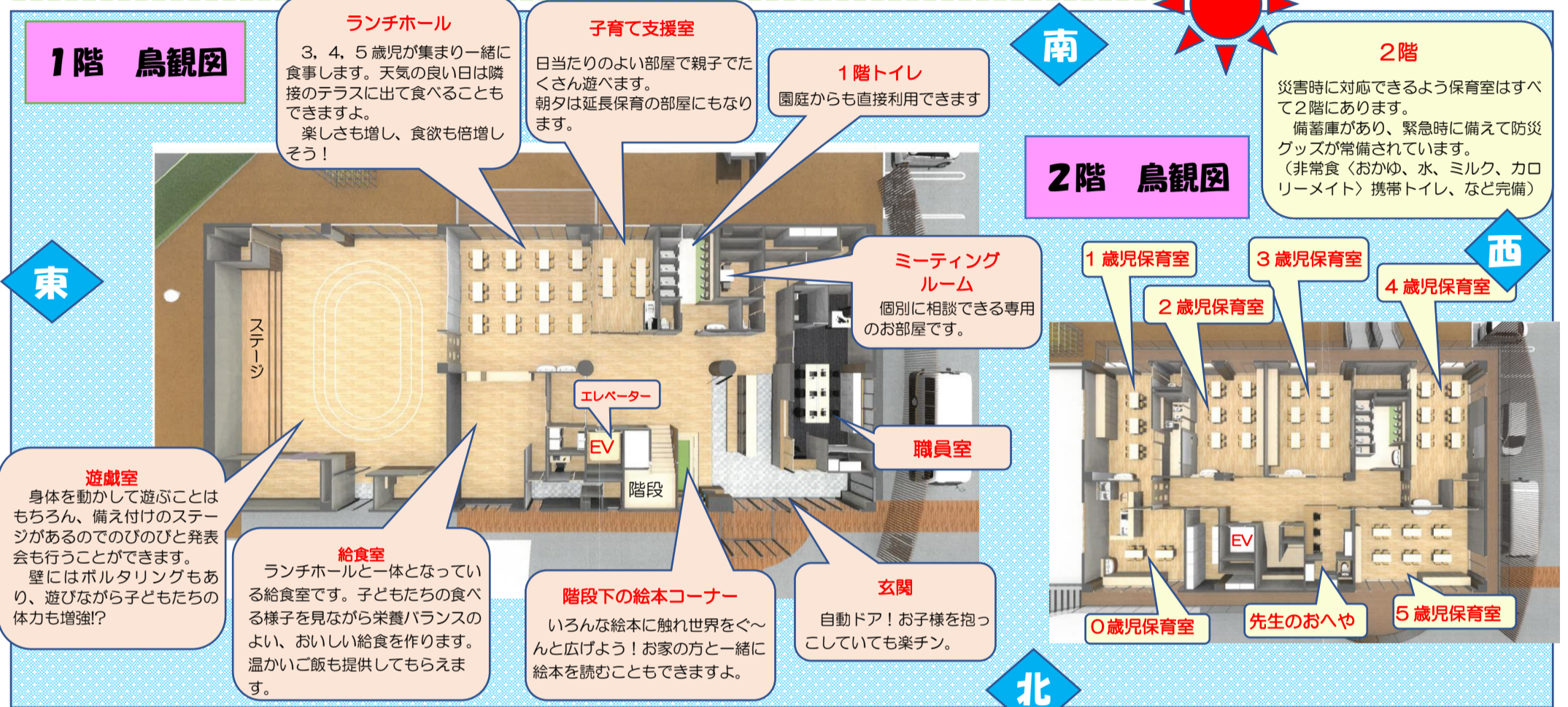
園舎も新しくなり、子どもたちは遊びを通して様々なことを学び、生きる力を身につけていくために、①健康で心豊かな子ども②感性豊かな子ども③思いやりのある優しい子ども④自分で考え、進んで行動できる子どもが育つことを教育目標とします。

保育者は、子どもの興味に寄り添って、子どもが思わず遊びたくなるような魅力的な環境を作ること、また、子どもの遊びが発展する中で起こる変化に柔軟に対応しながら遊びを援助していくことが大切です。そして子どもの主体性や自発性が育まれていき、遊びを通して様々なことを学んでいきます。未来を担う子どもたちに生きる力を身につけていくことが私たち保育者にとって重要な役割だと今一度肝に銘じ、新園舎での教育・保育に取り組んで参ります。

最後に中海こども園は、保護者、地域の皆様のご理解ご協力あってこそ成り立っていると感謝申し上げます。「中海校下になくはならない中海こども園」となるよう職員一同精いっぱい努力してまいります所存でございます。(園長：荒井早苗)



新園舎外観



焼き芋

おじいちゃん・おばあちゃんとおどろきの体験!!

もちつき



あお組のおじいちゃんおばあちゃんにお手伝いをさせていただき、畑で育てたさつま芋を使って行われた焼き芋パーティー。お芋を洗ったりアルミホイルをまいたり一緒に楽しく準備し、おじいちゃんたちが準備してくださった火の中へお芋を投入! ホクホクの焼き芋に変身し、おじいちゃんおばあちゃんたちと一緒にお芋を味わいました。「おいしい!」と笑顔がいっぱいあふれていましたよ。



あお組の祖父母、保護者会三役の方々と一緒に行われたおもちつき。子どもたちの「そーれ、そーれ」のかけ声で、おじいちゃん達の力強いもちつきが始まりました。

おじいちゃんたちはあお組さんと一緒におもちをつき、おばあちゃんたちはそれに大根おろし・きな粉・あんこをつけてできあがり!! みんな美味しそうに食べていました。「はじめは、お米なのに途中でもちになるのが不思議だった」「また杵を使ってもちつきをしたい」と言うあお組さん。もちつきの経験ができる伝統行事をこれからも続けていけると良いですね。

地域の方とのふれあい

1年間ありがとうございました。



中海町の田島さんへ「松茸」を買いに行ってきました。実物を見たりにおいをかいだりして季節のものに触れ、給食でいただきました。



新年パーティーで、コマ回し・羽根つき・お手玉など昔ながらの遊びを教えてもらい一緒に遊びました。和気あいの雰囲気の中で時間を忘れて遊びました。



年中児が、大豆から味噌を作りました。つぶしてミンチ状にした大豆に麹と塩を混ぜて揉みこみました。「やわらかい」「お肉の匂いがする」等と言いつつ一生懸命揉んでいた子どもたちです。来年の秋には食べられる予定です。



うどん作りを教えてもらい、親子でいただきました。



おすすめポイント

万能鶏みそ

★給食の人気メニューです★

給食でも子どもたちに大人気のメニュー「おでん」。鶏のひき肉を薄味で煮た「鶏みそ」を添えていただくと美味しさもひときわ! ご飯・麺類・豆腐・野菜にも合う万能鶏みそです。



材料(子ども5人分)

- 鶏ひき肉 100g
- ★砂糖 小さじ2弱
- ★みそ 小さじ2弱
- ★料理酒 小さじ1

作り方

- ① フライパンに鶏ひき肉を入れ、ほぐしながら炒める。(から炒りする。)
- ② 鶏ひき肉の色が変わったら、★の調味料を加えて汁気がほぼなくなるまで煮る。

※味付けは好みに合わせて調整して下さい。



おでんにいれます

