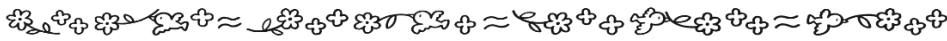


ほしのこだより

令和4年6月30日(木)

けいわ星の子保育園

主任 田中清美



新年度から3ヵ月が過ぎ。。各お部屋をのぞくとくつろいだ雰囲気や笑顔で遊んでいる姿から担任と子どもたちの信頼関係もより結ばれてきているのが感じられます。

4月にお母さんに抱かれながら泣き泣き登園していた新入園のお友だち、新しい環境にドキドキのころさん、のびさんも新生活に慣れて、クラスでも自分らしさを出して日に日に活発さが増えています。そらさんのお友だちも1つおおきくなった喜びもある反面、緊張や疲れも。。担任が様子を細かく見ていながら、その日に合わせて、ゆったりできる活動を取り入れたり、年齢別で過ごしたりする中で、無理なく新しいクラスになじんできました。

これから夏～秋～冬と子どもたちの泣き笑いの成長エピソードを職員同士で喜び合い、保護者の皆さんとも日々の成長を共有し、現場を助けながら、一緒に保育に取り組んでいくのが楽しみです。

不定期にはなりますが「ほしのこだより」と題して園の様子や子育て情報を発信していく予定です。よろしくお願ひします。



給食の人気レシピ紹介



～ お休みの日にお家で作ってみませんか? ～

鶏のおろし煮(10個分)

<材料>

・鶏もも肉	300グラム	}	A
・砂糖	10グラム		
・酒	小さじ1		
・しょうゆ	大さじ1		
・酢	大さじ1		
・大根	100グラム		

<作り方>

- 1、鶏肉は10等分に切る。
- 2、大根は皮をむき、すりおろし、ザルにあげて余分な水分を落とす。
- 3、鍋にAと②の大根おろしを入れて、火にかけて①の鶏肉を入れて煮る。
※焦げてくるので、途中でかき混ぜてください。

おろしソースがご飯と合って食がすすみますよ!!

ほっこりエピソード♡

星の子は夜までやってる保育園。だいたい20時くらいから0歳児クラスのお部屋で入眠準備に入ります。ある日、1歳児クラスのFくんを3歳児クラスのSくんがトントンと寝かしつけてくれました。

Sくん 「ねえ、せんせい。Fくんって、まだあかちゃんだよね」

保育士 「そうだね、Sくんよりは、まだ小さいお友だちだね」

Sくん 「じゃあ、**なんじ**になったらそらさんになるの!？」

ころさん、のびさん、そらさん・・・こどものたくさんの成長に日々、触れられる保育園。これからも星の子で食べて・寝て・遊んで、、大きく育てね!!

