

駄知小学校附属幼稚園

教育目標『明るく元気な子』

よく考え心豊かで、友達と仲良く遊び、自己表現できるたくましい子に育ててほしいと願っています。駄知幼稚園では、身近な自然に親しみ感動や思いやりの心が持てるように、健康な心と体づくりに取り組んでいます。

【瞳を輝かせて、自分の思いを伝えます】

園内にはたくさんのお木々や草花があります。自然を生かした教育を取り入れ、自然の恵みを受け止めながら心を育てています。

大きくなーれ

ジャガイモなどの栽培で、水やりや草取りなどのお世話をします。



こんな色に変わったよ！

草花を使って色水遊びをすることも楽しみの一つ。



【友達と一緒に遊ぶの楽しいな】

友達と運動遊びをする中で、自分の思いが出過ぎてトラブルになるなどの経験をしながら、最後まで頑張る力や我慢する力を育てています。



サッカー大好き。みんなで一緒にボールを蹴って遊ぶ姿が、多く見られるようになりました。

子どもたち一人一人が意欲や満足感が得られるよう、さまざまな体験を通して、たくましい子に育ててほしいと願っています。

給食センター掲示板

給食センター(☎546195)

親子でクッキング！ ～給食メニューを作ってみませんか？～

学校給食のメニューから、子どもたちに人気の料理を紹介します。

夏休みに入ると、子どもたちは毎日家庭で昼食を食べるようになります。そこで、ぜひお勧めしたいのが、「親子クッキング」です。普段は作ってもらうことが多い子どもたちですが、親子一緒に料理をしたり、場合によっては、子どもたちだけで料理にチャレンジしてみたいかと思いますが、夏はアウトドアクッキングのシーズンでもあります。ぜひチャレンジしてみてください。



【手作りルーを使った カレーライス】

〈材料〉 4人分

ニンニク…… 1かけ	水…………… 200cc
ショウガ…… 1かけ	コンソメスープの素… 5g
ジャガイモ… 160g	ナツメグ…………… 少々
ニンジン…… 60g	クローブ…………… 少々
玉ネギ…… 160g	ローリエ…………… 1枚
バター…… 15g	グリーンピース… 15g
小麦粉…… 15g	チーズ…………… 20g
カレー粉…… 2.5g	ウスターソース… 20g
炒め油…… 適宜	トマトケチャップ… 30g
豚肉…… 60g	塩・コショウ…… 適宜

〈作り方〉

- ①ニンニク・ショウガはみじん切りにし、野菜Aは食べやすい大きさに切っておく。
- ②ルーを作る。鍋またはフライパンを弱火に掛けてバターを溶かし、小麦粉とカレー粉を振り入れてよく炒める。
- ③鍋に炒め油を入れ、ニンニク、ショウガ、豚肉、野菜Aを順番に入れて炒め、水とコンソメスープの素、ナツメグ、クローブ、半分に折ったローリエの葉を入れ、煮込む。
- ④野菜が柔らかくなったら、グリーンピース、細かく切ったチーズ、調味料Bと②のルーを加え、混ぜながら煮る。