

泉西小学校附属幼稚園 「心豊かで 明るく 強い子」

がんばる子

思いやりのある子

考える子

泉西小学校附属幼稚園では、園目標に向けて幼稚園の特色を生かし、地域・保護者・幼稚園が連携を図り「自然いっぱい!! 笑顔いっぱい!! 元気いっぱい!!!」の幼稚園を目指しています。

あまいね (^_^)



幼稚園には実のなる木が数種類あります。特にフェンスに絡まっているアケビの木は、たくさん実ります。

きれいになって
気持ちがいいね



通園に使う歩道を5歳児が掃除します。道行く人から「ありがとうね」「きれいになるね」と声を掛けられると、やる気が高まります。

お母さんたち
すごいね!!



園児の保護者の方たちが子どもたちのために力を発揮して、年2回(夏と冬)お楽しみ会を実施してください。

給食センター掲示板

給食センター(☎546195)

いい歯の日・食育

健康への入口は「口」から。バランスの取れた食事を規則正しく取ることが大切です。そして、そのために「丈夫な歯」は欠かせません。

学校給食では、毎月8のつく日を「いい歯の日」として、かみ応えのある食品や料理、カルシウム豊富な食品を取り入れ、子どもたちに「かむ」ことを意識させたいと考えています。また、19日を「食育の日」として、県内産物や人気メニューを取り入れながら「食」について考えていきたいと思っています。

今月は、6月のメニューの中から、かみ応えのある料理を紹介します。ご家庭でも作ってみてください。

■きな粉タッフィー

〈材料〉1人分

いり大豆…… 15g きな粉………0.6g
砂糖……… 4g 塩………0.1g
水………0.5g

〈作り方〉

- ①きな粉、砂糖、塩を合わせ、水と一緒に鍋に入れて火にかける。
- ②①が溶けたら、いり大豆を入れ、全体にからまったら火を消す。
- ③冷ましながらパラパラになるまで混ぜる。

きな粉の代わりにココアを使うのもお勧めです!

■切り干しだいこんとたくあんのごまあえ

〈材料〉1人分

切り干しだいこん… 3g たくあん……… 10g
キュウリ……… 10g すりごま……… 1g
みりん………1.5g 白しょうゆ……0.8g

〈作り方〉

- ①たくあん、キュウリは千切りにする。
- ②切り干しだいこんはさっとゆでて冷ます。
- ③①・②にすりごまを合わせ、みりん、白しょうゆで味を整える。

青しその千切りを加えると、香りのよい一品になります。