



「三百六十五歩のマーチ」に合わせて一緒に体操したよ!

本園では、園から歩いて30分の所にある養護老人ホーム「恵風荘」の方々と、昨年度から交流会を行っています。今年度は、各学期に1回計3回(6月・11月・2月)訪問する計画を立てました。

6月には、お年寄りの方が知ってみえる「お寺の和尚さん」「茶摘」の手遊びや、幼稚園で歌っている歌を歌うなど、園児たちにとって初めての交流会を行いました。

11月には、運動会で行った踊りをグループごとに分かれて披露したりお年寄りの方と一緒に「三百六十五歩のマーチ」の体操を行ったりしました。また、木の实遊びの活動で作ったペンダントをプレゼントしてきました。

2月には、あやとりや、こま回しを見せたり、100歳になる方にお



恵風荘のおじいさんやおばあさんと手遊びしたよ!

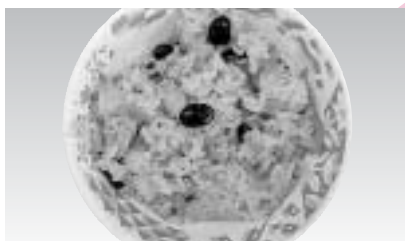
祝いの歌やプレゼントをしています。また、お年寄りの方全員の部屋に手作りのおひなさまを飾ってもらえるように、おひなさまを作って持って行きました。

お年寄りの方は、子どもたちとかかわることで、「心が癒される」「元気がもたえる」と喜んでみえます。園児たちも、「おばあさん、上手だったよ」「おじいさん、うれしそうだったね」と、お年寄りの方とのかかわりに喜びを感じています。

本年度は、婦人会の方に盆踊りを教えてもらったり、陶創会の方には茶わん作りを教えてもらったりする活動も実施しました。

園児たちは、こうした地域の方々との触れ合い活動を通して、人のかかわり方や思いやりの心をはぐくみながら成長しています。

黒豆入りおこわ



【材 料】もち米60g、麦10g、黒豆20g、ニンジン15g、干しいたけ1g、鶏胸肉5×15g、白しょうゆ6g、砂糖2g、本みりん2g、いため油1g、和風だし1g、水70g

【作り方】①もち米と麦は、4時間ほど浸漬します。②黒豆は、前夜に塩をひとつまみ入れて浸漬し、その水で豆がやわらかくなるまでゆっくり煮ます。(薄く味付けしてもいいし、煮豆を利用してもいいでしょう)③ニンジンは、薄くいちょう切り、干しいたけは、戻して5mmほどの千切りしておきます。④鍋に油をひき、スライスした鶏胸肉、しいたけ、ニンジンをいため、黒豆を加えて調味し、具とします。⑤もち米と麦をザルに上げ、釜に移し、水は米の同量とし、具を入れて炊き込みます。

子どもたちの感想

黒豆入りおこわ・おいしい!! ・黒豆がおいしい!
レンコンのきんぴら・しゃきしゃきしている。

学校給食

人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

403Kcal

41Kcal

レンコンのきんぴら



【材 料】レンコン35g、赤ピーマン5g、いため油1g、しょうゆ1.5g、砂糖1g、本みりん1g、一味唐辛子0.01g

【作り方】①レンコンは泥を洗い、皮をむいて2mmのいちょう切りか半月切りにして、水でよくさらします。②赤ピーマンは種を除き、1/4カットし薄く切り、さっとボイルしておきます。③鍋にいため油を落とし、レンコンをバリバリにいため、調味料を入れ、ボイルした赤ピーマンを加え、味を整えます。④仕上げに一味唐辛子を振り、出来上がりです。常備菜になります。

*レンコンを使用することが少なくなっています。レンコンには、ビタミンCが多くタンニンを含んでいるので、レンコンの搾り汁は、昔から胃かいように良いと止血作用があると言われていました。

きんぴら、酢の物、てんぷら、煮物、すしの具などにされ、穴が開いていることから「先の見通しが良い」との縁起もあり、お正月のおせち料理には欠かせない食材です。