

本園に『うーんと考えて行動しよう』という言葉があります。これは園の教育目標を具現するために作られた合言葉の一つです。

4月から集会やクラスの活動で、事有るごとにこの言葉を使ってきました。最初は、廊下を走っていた子どもたちに「廊下を走ってもいいのかな？うーんと考えてね」などと、自分で考えるように促しました。「危ないので、走っては駄目だよ」と子どもたちに言うことは簡単なことですが、先生がすぐに答えを出さないで、子どもたちに考えさせるように言葉掛けをしました。

このところ、子どもたちのいじめや自殺など、悲しい事件が話題となっています。これから、子どもたちが生きていく中で、いろいろな困難に立ち向かうことになると思います。そのような時には、自分でうーんと考えるようになってほしいと願っています。今では、子どもたちの日常会話の



みんなで遊びのルールを相談中

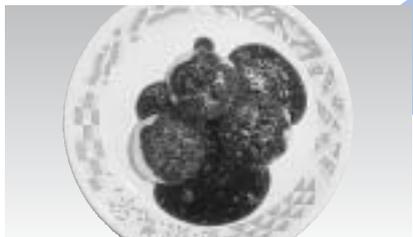
中で使われています。例えば、友だちが困っていると、ほかの子が「うーんと考えてみたら…」と言ったり、危険な遊びをしていると「うーんと考えていないね」などと注意をし合ったりしています。



こんなにピカピカに作れるようになりました。

子どもたちの大好きな遊びの一つに、『泥だんご作り』があります。4月から始まって、手が冷たくなつた12月になつても続いています。幼稚園の中で、泥だんご作りによい土は、どこの土なのか、だんごにかける砂は、どこの砂が良いのか、いろいろな場所で作つたり壊したりして、今では、「軒下の砂（園舎の隅）が一番！」と、目を輝かせて言っています。遊びの中でも、うーんと考えて行動しています。

五平もち



【材 料】 五平もち1本、しょうゆ4g、砂糖13g、酒2g、本みりん2g、赤みそ4g、白すりごま3g、割りピーナツ2g、割りくるみ2g、水少々、粉さんしょう0.02g

【作り方】①五平もちのたれをつくります。調味料をかくはん加熱します。白すりごま・割りピーナツ・割りくるみは、ミキサーで細かくして、この調味料に混ぜて加熱し、固いようなら水で調節します。②五平もちをコンベクションオーブンやオーブントースターなどで素焼きをし、①のたれをつけて、再度焼きます。③好みて粉さんしょうを振り、いただきます。

*五平もちをコンベクションオーブンなどで焼きましたが、油で揚げて、たれをつける方法もあります。香ばしく良いですよ。

子どもたちの感想

五平もち・五平もち大好き！！
のっぺい汁・体が温まる。

もっと食べたい！
けんちん汁のようだ。

学校給食

人気メニュー

分量：小学校3・4年1人分

231Kcal

63Kcal

のっぺい汁



【材 料】 かつお節2g、煮干し1g、水120cc、ゴボウ10g、ニンジン10g、豆腐10g、ダイコン10g、サト芋10g、油揚げ2g、板こんにゃく7g、根深ネギ5g、いため油1g、しょうゆ4g、酒1g、塩0.5g、でんぷん1g

【作り方】①かつお節・煮干し・水でだしを取ります。②ゴボウは、ささがきにしてボイル、板こんにゃくは薄く切り、塩もみしてボイル、サト芋は皮をむき、薄くちょう切りにし、さっとボイルしておきます。③大きな鍋にいため油を落とし、薄くちょう切りに切ったダイコン・ニンジン・こんにゃく・ゴボウをいため、出し汁を加えます。④半分程度の調味料を入れ、サト芋・細切りの油揚げも加え、あくを取りながら煮ます。⑤残りの調味料を加え、サイコロに切った豆腐を入れ、水溶きのでんぷんを入れて、味を整え細かく切った根深ネギを散らします。

*すまし汁立てで、とろみをつけた汁をのっぺい汁と言い、全国各地の郷土料理の代表です。

毎月の献立など学校給食に関する情報は、市ホームページ(アドレス <http://www.city.toki.lg.jp>)でご覧になれます。