

無限大の力～夢に向かって～

ピース&ピース

友だちといると楽しい♪
思いっきりダイナミックに
チャレンジ♪
〇〇スターマンに変身!!

ステップ&ステップ

ぐんぐん・どンドン前進!
できるようになりたい!
みんなと一緒に♪
つき組さんへの憧れ♪

無限大の力

何事にも夢中になろう♪
自分の力で“できた!”
みんなの力で“できた!”
保育園のヒーローに!!

⇒子ども達のできる力は無限!! 失敗を恐れず、色々なことに夢中になって

チャレンジ♪失敗は成功に繋がる道! 小さな夢から大きな夢まで
どこまでも大きく突き進んでいけるように☆彡という思いが込められています。

★今日の【保育参加&試食会】でも、子ども達の一生懸命に夢中になって取り組む姿、友だちと協力する姿が見られると思います。お家の方も子ども心を思いだして一緒に参加しながら、楽しんでいって下さいね(^^) /

【今日の活動のお楽しみ紹介】

★親子でマラソン! 目指せみんなで10級以内に入ろう!

- ・まずは歩かずにとにかく走り続けよう! マラソンは体力もつきますが、強い心(精神力)も養われます♪
目標に向かって頑張る気持ち良さを味わいたいと思います。

★文字を使って遊んでみよう! 書いてみよう!

- ・小学校に向けて、少しずつ文字に触れる機会を増やしていきたいと思います。遊びの中で楽しく学ぶ経験がたくさん詰まっています☆ 文字が読めたら嬉しい♪書けたらもっと楽しい♪

★集団あそび 1組: いろいろ鬼ごっこ(雨: 猛獣狩りゲーム)

2組: いろいろ鬼ごっこ(雨: カラーコーン倒し&鬼ごっこ)

- ・身体を思い切り動かしながら、ルールを守って遊ぶ楽しさを味わいたいと思います。そして、『話を聞く⇄遊ぶ』このようなメリハリも大切にしています♪お家の方も、子ども達の体力に負けず、思いっきり楽しんで下さいね!(^^) /

★親子で美味しい給食

- ・楽しい雰囲気の中で、みんなで美味しく食べましょう♪目指せ! 姿勢名人! 箸名人!

～お知らせ&お願い～

★8:45に、あそびや活動が始められるように登園しよう! 登園したいっ!!

- ・朝は、その日1日の子ども達の活動意欲を高める大切な時間になるので、身体や脳を動かす楽しい遊びの環境を作っていきたいと思います。朝だから、経験できることも、たくさんありますよ。

★フッ素洗口を週1回、給食後に行いたいと思います。

- ・詳しくは、またキッズノートで配信します。

★自分で進んで支度ができるように、一緒に見守っていきましょう♪

- ・小学校までの見通しを持ち、子ども達から伝える連絡が増えていきます。自分のことは自分で! 支度なども進んで出来るように、子ども達の出来る力を温かく見守って頂けたらと思います(^^) /

◎キッズノートを活用していきます!! お知らせ&カレンダーをご覧くださいね(*^^*)

どんなことにも全力で! 夢中になって! できる喜び! できなかった悔しさ! 懸命に頑張る力強さ! たくさんの経験を積み重ねていきたいと思います。どんな道も振り返ってみたら『全部自分の力になっている』と自信に溢れたり、輝いたりする姿が見られると思います。最後の保育園生活、子ども達がたくさんの思い出作りができるように、子ども達&先生&お家の皆さん一丸となって全力で楽しんでいきたいと思っています♪ 1年間、よろしくお願い致します。



つき組 試食会レシピ

4. 5. 14

【ミートボールのトマト煮】

(幼児1人分)

(切り方等)

大人は子どもの2倍の分量です

豚ひき肉	40 g	
たまねぎ	11 g	みじん切り
牛乳	3 g	
パン粉	3 g	
卵	6 g	
塩	0.1 g	
こしょう	0.1 g	
じゃがいも	33 g	乱切り
にんじん	16 g	乱切り
しめじ	12 g	子房に分ける
グリーンピース	2 g	下茹で
コンソメ(顆粒)	0.5 g	
トマトピューレ	20 g	
トマトケチャップ	8 g	
ウスターソース	2 g	
砂糖	1 g	
しょうゆ	1 g	
油	1 g	

- ①溶き卵、牛乳に浸したパン粉、塩、こしょうを混ぜ、豚ひき肉を加えて粘りが出るまでよく練り、たまねぎを加えて混ぜ合わせる。
- ②じゃがいも、にんじん、しめじを炒め、水適量(ミートボールが煮える程度)を加え、沸騰したらミートボールを落とし入れ、あくを取りながら煮る。
- ③トマトピューレ、ケチャップ、ソース、コンソメ顆粒、砂糖、しょうゆを加えて調味する。グリーンピースを加えてできあがり。



【フレンチサラダ】

(幼児1人分)

(切り方等)

キャベツ	24 g	せん切り
ほうれんそう	17 g	2.5cm幅
にんじん	5 g	せん切り
コーン缶	10 g	
サラダ油	2 g	
酢	1.5 g	
砂糖	1 g	
塩	0.2 g	

- ①野菜類は茹でて、水気をよく絞っておく。
- ②ドレッシングを作り、野菜類と和える。

