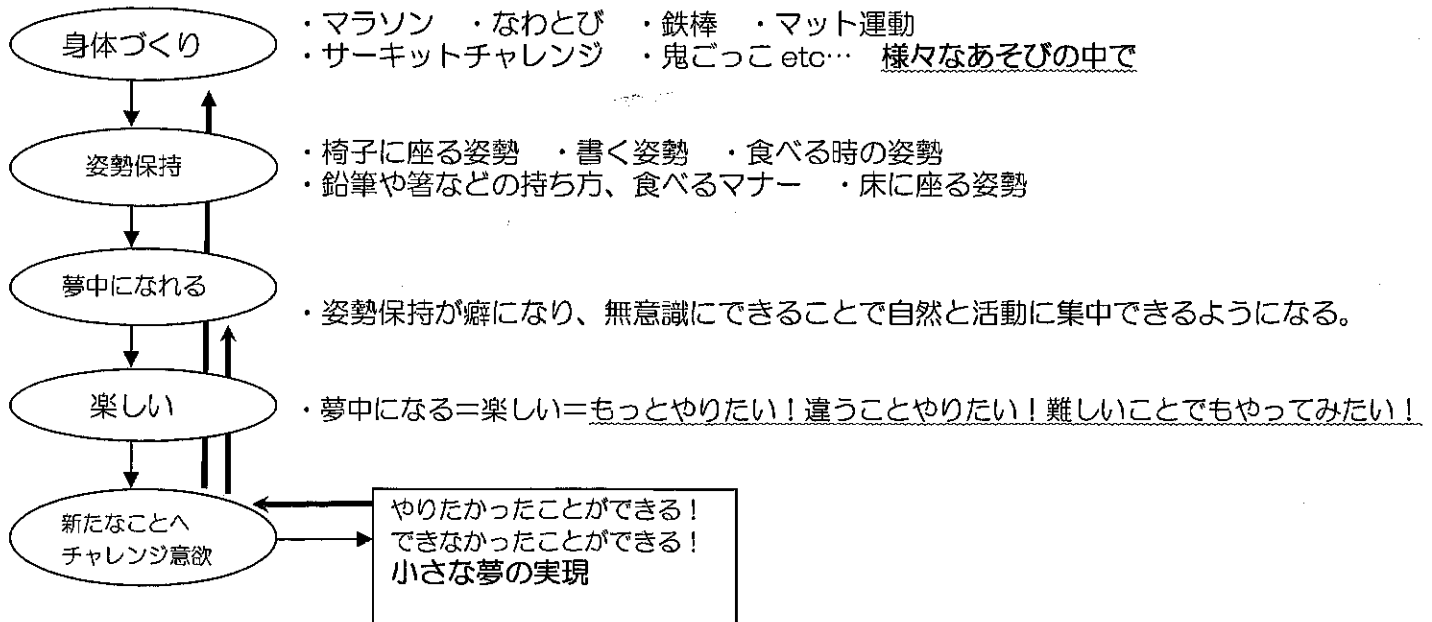


【1年の目標】 ~気づき・考え・広げ・見つけ出そう!~

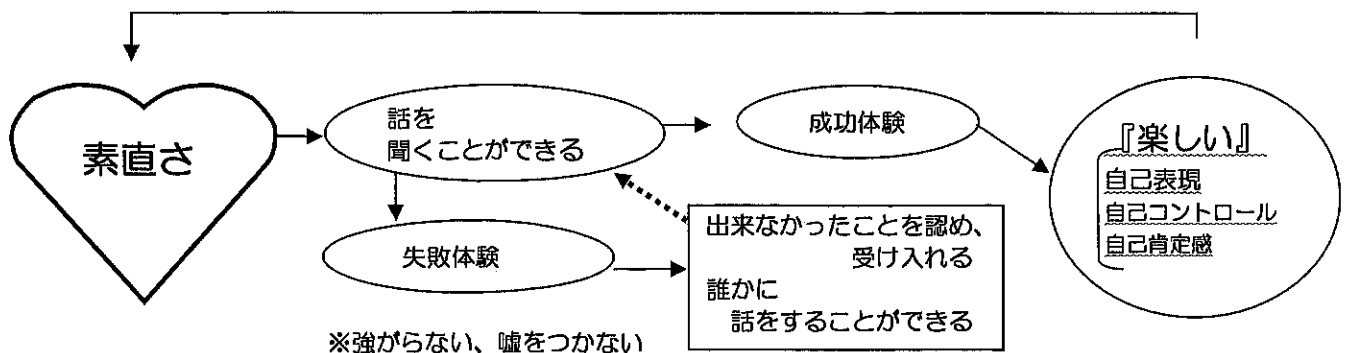
<目指していきたい子どもの姿>

- ・ 挨拶、返事、お礼が自然と言葉や行動に表せる姿。
- ・ 「やりたい」「できるようになりたい」という気持ちを持ち、チャレンジする姿。
- ・ チャレンジして出来た達成感や満足感、喜びを表す姿。
- ・ チャレンジして失敗した時に劣等感から嫌になって諦めるのではなく、  
失敗した後に自分でリカバリーしようとする姿。
- ・ 五感を開放し、様々な物事や自然事象などを敏感に捉えられる姿。
- ・ 友だちの良いところを発見し、言葉にして伝えられる姿。
- ・ 友だちと共感し合い、喜びを分かち合える姿。

【身体的な育ちからの流れ】



【心の育ちからの流れ】



(食育)『命のつながり』

- ・クッキングー調味体験から始まり、出汁の味見、出汁の取り方、みそ汁作り、米を研ぐ・炊く、包丁を使って切る経験、調理しておかずを作る経験、自分で作った物を食べる経験に加え、作った物を食べてもらう経験、作った物でおもてなしをする経験。
- ・朝の手伝いやあじみ当番の経験。
- ・たくさんの生き物を観て知り、触れ合い、生き物の世話をしたり、エサをあげたりする。
- ◎植物→昆虫→小動物→動物や植物→人間、動物→人間などの食物連鎖に興味をもつ。
- ◎食べ物の有難さを感じる。
- ◎作る楽しさや難しさを感じ、作ってくれる人への感謝の気持ちをもつ。
- ◎食事のマナーを覚える。(小学校のやり方に少しずつ慣れる。)

【お願い】

- ・ 8 : 45 にあそび・活動を始められる登園。
- ・ 持ち物への記名。                      ・ 頭髪・爪などを清潔に保つ。
- ・ 簡単な着替えなどの用意。(季節に応じて替えて下さい。)  
(汚れた物を入れるビニール袋を入れて下さい。)
- ・ 汚れてもよく運動のできる服装。

※保育園生活最後の1年、子ども達にとって最高の1年になるように努めていきます!!  
他学年に比べ、ご協力頂くことが多いとは思いますが、楽しい1年にしましょう!

1年間 宜しくお願い致します。

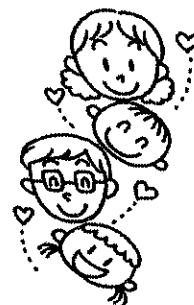
## つきぐみ 試食会レシピ

28. 5. 24

親子で楽しく作ってみてね!

### 【魚のレモン風味】(幼児1人分)

白身魚	50g	魚に塩をふり、酒をまぶして下味をつける。
塩		片栗粉をまぶして油で揚げる。砂糖、しょうゆ、水
酒	1g	(1人3cc程度)レモン汁を火にかけタレを作り
片栗粉	6g	揚げた魚にかける。茹でたもやしを添える。
さとう	3g	
しょうゆ	3g	
レモン(果汁・生)	1.5g	
油	5g	
もやし	21g	



### 【かぼちゃのミルクスープ】(幼児1人分)

ロースハム	10g	玉ねぎとかぼちゃをバターで炒める。
かぼちゃ	45g	湯通ししたハムを加えスープで煮る。
たまねぎ	22g	スキムミルクを20~30ccの湯で溶いて
バター	2g	入れる。
コンソメ(液状)	120g	※ミルクをミキサーにかける時、煮た玉ねぎ、かぼちゃも入れるとポタージュになります。各自でクラッカーを砕き入れる。
スキムミルク	5g	
クラッカー	3g	

