

食育だより No. 6

2021年9月1日 みなみひの保育園

厳しかった夏の日差しも秋風とともに和らいでいきます。秋の味覚といえば、さんま、栗、マツタケ、ぶどう、梨、柿、新米とたくさんの食材が私たちを楽しませてくれます。秋は食欲もぐんとアップします。好き嫌いをなくす良い機会かもしれません。



以前、食育便りで、おひさま組とはらっぱ組で作ると言っていたかかしですが、すみれ組さんから作りたいという意見が出て、作ってくれました！すみれ組さんにお話を聞いてきました。

「かかし」ができるまで・・・。

すみれ組の子どもたちの好きな「おつきさま」の絵本に、小さな「かかし」の絵があります。子どもたちから「かかしは何でいるの？」という質問があったので、「稲にお米が出来るから、鳥や動物から守っているんだよ。」と答えると「保育園の稲も取られちゃうから、かかしを作ろう！」ということになりました。保育園で育てている稲が少しずつ大きく育ってきたので、みんなでどんな材料が必要か、かかしの名前は何か等相談しながら作り始めました。かかしの顔は、障子紙を使って貼り子にしたり、竹を軸にして洋服を着せたり子どもたちのアイディアがたっぷりのかかしが出来上がりました。これで、保育園のお米も安心です。収穫が楽しみになりました。

とのことでした。保育士が「作りますよー！」と言って始まった活動ではなく、子どもたちの興味や関心を引き出して、子ども達と一緒に考え、相談し、完成したかかしさん♪みなみひの保育園では、これからも子どもたちの主体性を大切に伸ばしていけるような環境作りや、保育をしていきたいと思えます



今月のお誕生日メニュー

- わかめごはん おやつ
- とりのから揚げ • 牛乳
- ブロッコリーサラダ • かぼちゃケーキ
- みそ汁
- 梨

