



3月の園だより



2011.3.1
ポートピア保育園

「子ども達のために地球を守る」

寒暖を繰り返しながら、ようやく春めいてきましたね。しかし、今年の積雪は長年、雪国で暮らしている人たちに「こんな初めてや!」と言わしめるほどの豪雪だったようで、お年寄りが雪かきをしていて事故に遭われたニュースを見ると胸が痛みました。また、雨が90日近く降らないために河川が干上がったたり、突如、火山噴火が起こったりと異常気象と言っても過言ではありません。



園では昨年「エコ委員会」を立ち上げ、子ども達に身近な資源の大切さを知らせています。一時、マイ箸がブームになりましたね。職員もマイ箸やマイタオルを使ってごみを減らすことや必要のない電気は消す、コンポストで生ごみを堆肥にするなどの取組みを行っています。でも、一人ひとりの環境への関心を高めることも大切ですが、地球規模の大きなプロジェクトで捉えていかなければ子ども達の将来が心配です。以前、実践自然熊森団体会長・森山まり子さんが「食糧がない森にしたのは人間なのに食糧を求めて村に下りてきた熊は殺されます。殺された熊は70頭を超えているんですよ。豊かな水を蓄える森林や自然災害から村を守る山を伐採し続けたツケを動物が払わされているのが現状です」とおっしゃっていました。

「しかし、それらのツケはいずれ人間にも降りかかるでしょう。環境を壊しているのは人間なのでから」と締めくくられました。昔から獣は自分たちが環境に馴染むように進化してきました。しかし人間は、環境を自分たちに合うように変えてきました。



自然からNO!を突き付けられないように自然を敬い、上手につきあっていくことを真剣に考えなくてはならない時を迎えています。

私たちの子どもや孫に住みやすい環境を残してあげるためにも身近なことから始めませんか?

園長 中 恵津子

名札についてお願いします

園では名札を付けて生活していますので園外に出かける時ももちろん付けています。



この度「園の外で不特定多数の人に子どものフルネームが分かってしまうのは安全上どうなのでしょう」というご意見をいただきました。お隣の小学校でも校外学習では名札を外しているということでもあり、確かに島内も不審者情報が以前よりも聞かれるようになったことは実感としてあります。そこで「明日、お散歩に行きます」という前の日にボードなどでお知らせをしますので、その日の朝は名札を付けないでください。

3月の行事



- 3日(木) 誕生会
- 7日(月) 身体計測(2・3歳)
- 8日(火) お別れ会
身体計測(0・1歳)
- 9日(水) 身体計測(4・5歳)
- 10日(木) 遠足・弁当日
- 19日(土) 卒園式
- 24日(木) 避難訓練
- 25日(金) 入園説明会
クラス発表



きょうだいグループ

ねらい

- ・卒園や進級に期待を持ち、みんなで年長児をあたたく送る。
- ・身近な自然に春の気配を感じる。

日程:(毎週 火曜日)

1日・8日・15日・22日



食育だより3月



3月は卒園児のリクエストを盛りこんでいます。野菜スティックやおぜんなど素材の味をいかした料理がリクエストされています

暦の上では春なのに寒い日が続きましたね
3月になると暖かい日が多くなって春の訪れを実感します。3月3日は春を迎える行事のひとつである **ひな祭り** を行います



ひな祭りメニューは ひし餅をかたどったお寿司
菜の花のお浸し、茶わんむし です



ひし餅の3つの色は 雪や大地の“白”
桃の花の“赤” 草の“緑”をあらわし
早春の情景をうつしているのだそうです
ひし花寿司 春を感じながら味わってほしいですね。

口嗜好アンケート結果 4月～3月

好きな献立

1位 丼もの (牛ごぼう丼 ビビンパ マーボ丼)
特にマーボ丼は大人気!!

2位 カレー (ドライカレー、カレーと野菜がたっぷり入っていても人気です)
おかわりの声がいっぱい続きます

3位 ホットドック (パン類ではダントツ1位です)

食べにくかった献立 冬瓜やナスなどの名前があがっていました
普段 食べ慣れない食材はなかなか食べにくい様子です

クッキング

1せい... しめじほぐしやキャベツちぎりなど、たくさん手伝いをしました!!

2せい... とうもろこしの皮むきなどの手伝いや、ちまみものおやきなどのクッキングも挑戦し楽しみました!!

3~5せい 楽しかった!! おいしかったランキング~! **ベスト3!!**

3せい... ① にんじんのきんぴら ② ポテトサラダ ③ どらやき風

4せい... ① たまごみご飯 ② お雑煮 ③ わんごんのきんぴら

5せい... ① 野外食、パン ② 豆腐切り ③ せんべい

手伝い大好き!! クッキングも部屋やランチルームから、いつもいい匂い!!
とっても楽しい子ども達でした!!

高橋

かんたん
レシピ
豆腐とリナのおせき

絹ごし豆腐 半丁
リナ } 適量
コーン }
青葱 } 少量
小麦粉 大2

<作り方>

木杓子を全て混ぜ、フライパンに
ごま油を熱し
一口大に焼く
ケチャップを
つけてどうぞ
漬使重

世界の料理も

たくさんしました
ハワイ、インド、韓国、ベトナム
ロシア、スペイン、スイス
どの国の料理も人気
でした。ナマステ~などと
言ったら、とっても
楽しい思い出です

