



2月号

# 園長だより

2018. 2. 22  
新渡戸文化子ども園

「高橋先生」と「日沖先生」と「野坂先生」

とても優しく、お菓子作りが大好きな高橋先生。マラソンランナーで飄々と仕事をこなす日沖先生。パンダ組の優しく愛情いっぱいの野坂先生。

今月はそんな3人のおうちの料理、大好きな味をご紹介します。

高橋先生「ちらし寿司」

私の大好きな味は「ちらし寿司」です。高橋家のちらし寿司は、ひなまつりと9月のお彼岸の年2回のみ家族はもちろん近所の方と一緒に作ります。干しいたけの戻し汁でしいたけ、かんぴょう、ごぼう、人参、たけのこを食材ずつ煮て、錦糸卵やでんぶ、甘いうぐいす豆など色鮮やかなちらし寿司です。私はしいたけが大好きです。

日沖先生「鮭のホイル焼き」

祖父母が北海道に住んでいて、小さい頃から

定期的に鮭を一匹送ってくれていました。

母が、出刃包丁で解体してくれよく食べていました。

肉厚の鮭の味が忘れられません。

そのまま焼いて頂いても美味しいのですが、様々な野菜と一緒にホイル焼きにして食べるのが一番好きでした。

野坂先生「白菜とベーコン煮込み（コンソメ味）」

母の得意料理でもあり、私の大好物でもあります。

冬になると夜ご飯によく作ってくれ、白菜とベーコン煮込みを食べると体がとても温まるので私の家では冬の定番メニューです。

年長組さんは間もなく卒園式を迎えますね。そして、それぞれに進級を迎える季節がやってきますね。その大昔、尊敬していた園長先生から教えていただいたことがありました。

「子どもたちや保護者の方と毎日のさようならは丁寧に。卒園式のさよならはいさぎよく。」

その時には意味がわかりませんでした。年月を重ねた今、わかるような気がいたします。毎日を丁寧に過ごせていたら、信頼関係の基、自信を持って卒園にはお送りすることができる。保育者としてはそんな心構えで、という意味だったのかな？と思いを巡らせます。

家族にこの春独り立ちする子が有り、引っ越しの前夜、「このピーラーはとてもよくむけるから持っていきなさい」と差し出すと、いつもは元気な子なのに、静かにうなずいた時の顔を見たら涙があふれてしまいました。すると、「すぐのところに住むのに、そんなのやめて！」と逆に叱られました。

親心で「いさぎよく」は、なかなかむずかしいものだと感じているお別れの季節です。

