

朝晩は、ぐんと気温が下がり冷え込む日も多くなり季節の変わり目ということもありますが、子どもたちは元気いっぱいにごしております。

先日の運動会にご参加いただきましてありがとうございました。子どもたちにとっては初めて保護者の皆様の前で披露することを体験しました。多くの方の前に立つことは、子どもたちにとっては成長の第一歩でありました。もちろん、人前に立てたことだけでも大きな成長です。かけっこやダンス、親子競技の一つ一つに子どもたちの目標が成し遂げられ運動会後の様子を見てみると一回り、二回りも大きく成長している様子が見られています。特に「やってみたい」「自分でやる」気持ちや意欲が出ており保育者が手を差し伸べすぎずに「見守る」ことも増えてきています。また、お友だちと一緒にということもありお互いに刺激され、やる気が出ることもあるかと思えます。園とご家庭とで全て同じようにならないこともあるかと思えますが、差し伸べるから見守る姿勢も少し片隅に置いていただけると子どもたちの成長に繋がって行くかと思えます。



また、10月には年長組と一緒に蚕糸の森公園に行って初めての園外に出て、公共のマナーや交通マナーを学びました。子ども園や学園の中とは違い、大きな葉っぱや木の実、どんぐりなどを公園内では見つけたり池のカモを見るなどと様々な自然に触れる機会となりました。今後も自然やマナー友だちとの関りなど様々な経験を通して子どもたちの学びを増やして行きたいと思えます。

(年少組チーム担任 小山詩織)

直前インフォメーション

○11月4日(金)収穫感謝祭

各学年で『にんじん・だいこん・かぶら』のダンスを踊り、実りの秋に感謝をして収穫を祝います。

○11月4日(金)パンバイキング

今年度はコロナ感染対策のため、バイキング形式では行いませんが、給食室より特別な給食メニューを提供していただきます。

○11月5日(土) 保育参観・保護者会

詳細は、お手紙をご確認いただき指定のお時間・場所での参観をお願いいたします。

また、参観時の注意事項もご確認ください。

○外用遊び着について

寒さが増してまいりましたので、必要な方は外遊び用の上着をご用意ください。

必ず記名の上、子どもの安全のために、フードのついていないものをお願いいたします。なお、週末の持ち帰りとなります。



○登降園の際、駐輪場などでの立ち話が目立っております。担任とご挨拶をしましたら速やかにおかえりください。
また、以前にもお伝えをしておりますが、登園・降園時にはお子様と手をつないで事故や怪我のないように保護者の方の監視のもと安全に登降園できますようお願いいたします。



11月の目標

- ・音楽に親しみながら、友だちと一緒にのびのびと表現することを楽しむ
- ・衣服の調節や物の管理に意識を持ち、自力行おうとする



11月の歌紹介

子ども園で歌っている歌です。

ご家庭でもお子様と一緒に歌ってみてくださいね。

♪ぞうさん

作詩 まどみちお

作曲 團伊玖磨

1、ぞうさん ぞうさん
おはなが ながいのね
そうよ かあさんも
ながいのよ

2、ぞうさん ぞうさん
だーれが すきな一の
あのね かあさんが
すきなよ

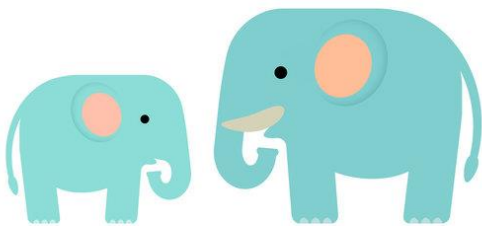
♪きのこ

作詩 まど・みちお

作曲 くらかけ昭二

1、きききのこ きききのこ
このこのこのこのこあるいたりしない
きききのこ きききのこ このこあるいたりしないけど
ぎんのあめあめふつたらば
せいがのびてくるるるるるるる
いきてるいきてるいきてるいきてる きのこはいきてるんだね

2、きききのこ きききのこ
によきによきによきによきうでなんかださない
きききのこ きききのこ によきによきうでなんかださないが
ぎんのあめあめふつたらば かがおおきくなるなるなるなる
いきてるいきてるいきてるいきてる きのこはいきてるんだね



11月の絵本

子どもたちが興味を持っている絵本、先生たちのおすすめの絵本を紹介いたします！

・『キャベツくん』

作、絵：長 新太

出版社：文研出版

「ライオンがキャベツを食べるとどうなるのかな…?」「じゃあ、クジラが食べると?」

キャベツくんとブタヤマさんの楽しい会話のおもしろさ、様々な動物が出てくるので次は何かとわくわくする絵本です。



食育について

給食の際に子どもたちに伝えていることをご紹介します。
是非ご家庭でも行ってみてくださいね。

～秋の旬の食材「きのこ」～

秋は食欲の秋とも言われていますね。美味しいお魚やお野菜、果物とたくさんありますが、その中でも今月は「きのこ」の種類や栄養などご紹介してまいります。



【きのこの種類】

日本には、約 4000～5000 種類のきのこがあります。
その中でも私たちが食べられる食用きのこは 100 種類ほどと言われています。
給食やご家庭でも食べたりスーパーでみかけるきのこというと・・・

「しいたけ・舞茸・エリンギ・ぶなしめじ・なめこ・えのきたけ・マッシュルーム」かと思います。
煮物や炒め物、おひたし、スープなど様々な料理に使用でき、とても万能な商材です。

【きのこの栄養】

食物繊維

きのこは食物繊維が多いと言われている食材の中でもトップクラスです。お腹の調子を整えたり、便秘解消にもなります。

ビタミン・ミネラル

きのこはカロリーが少ないので「カロリーがない」＝「栄養が少ない」と思われがちです。

きのこには栄養がたっぷりです。体力の元になるエネルギーを作ったり歯や骨の発達や構成をする働きがあります。

【きのこレシピ】

きのこのバター醤油

しめじとエリンギ、子どもの好きなベーコンなど入れてみるもの良いですね。
また、きのこ類はしいたけやえのきなどお好みのものを使用してみてください。



きのこのクリームポタージュスープ

小松菜や玉ねぎなど他の食材も一緒に入れるのも良いですね。
これから少しずつ寒くなる時期にもピッタリのスープです。

