



ふれあいひろば

当代島保育園 令和6年 2月
TEL 047-352-1866

こんにちは！当代島保育園です。

寒さの厳しい季節ですが、保育園の子どもたちは冷たい風に頬を赤らめながらも、元気に園庭を走り回って遊んでいます。寒くても外でたくさん体を動かして、丈夫な体作りをしていきたいですね。



ふれあいひろばについて



- ・2月 6日(木) 10:00~11:00 ホール開放
(ひなまつり制作)
- ・2月20日(木) 10:00~11:00 園庭開放
今年度最後のふれあい広場になります。
ぜひ遊びにいらしてください。

★感染症等により予定を中止、変更することがあります。
最新情報は、子育て情報サイトMY浦安をご覧ください。

※3月、4月のふれあい広場はお休みにになります。

4月以降の予定については今後のふれあいひろばのおたよりや、子育て情報サイトMY浦安をご覧ください。

0、1歳児クラスのおすすめ



「じゃあじゃあびりびり」
身近な物を子ども達の大好きな擬音で表しています。「グーチョコキパーでなに作ろう？」のリズムに合わせて読むと一緒に歌ったり、身体を動かしたり喜んでみえています。



「だるまさんシリーズ」
左右に動くだるまさんのイラストに合わせて、体を揺らして楽しんでいます。真似っこしながら保護者の方とスキンシップを図るのにおすすめの1冊です。



「ふうせんねこ」
怒ってばかりのこねこちゃんはお空へぷーと飛んでいてしまいます。ページをめくるたびに一緒に「ぷー」ほっぺがふくらんで笑顔になる一冊です。



保育園で人気の絵本

2、3歳児クラスのおすすめ



「100かいだてのいえ」

空まで届くほど高いお家。次の階にはどんな生き物がいるのか、どんなお部屋なのか、ページをめくるたびにワクワクドキドキ。「次は??」と、絵本の世界にどんどん引き込まれていく1冊です。

「もり」「そら」「ちか」「ぬま」「うみ」色々なシリーズがでているので、お気に入りのシリーズを探してみてください。



「おおきなかぶ」

絵本の世界に入り込み、「うんとこしょ、どっこいしょ」の掛け声で、みんなと一緒に体を前後に動かしてカブを引っ張る真似っこを楽しんでいます。引っ張る人数が増えるとともに、子ども達の声も大きくなっていきます。最後大きなカブが抜けた時には「わあー」と拍手と歓声上がる楽しい一冊です。



節分(2月3日)



節分は、「みんなが健康で幸せに過ごせますように」という意味をこめて、悪いものを追い出す日です。

◎どうして鬼をやっつけるの？

悪いものを「鬼」と呼ぶそうです。鬼って聞いたら、どんな姿を思い浮かべるでしょう？実は、もともとは鬼の姿は決まっていなかったそうです。見えない悪いものを鬼と呼んでいて、いろいろなお話を通じて、だんだんと今の姿になっていったそうです。

◎どうして豆をまくの？

悪いもの（鬼）を追い払い、良いもの（福）を呼び込むために豆まきをします。鬼に炒った豆をぶつけて、悪いものを追い出すというイメージです。ずーっと昔に、鬼を豆で退治したところから由来しているそうです。

豆まきの豆、“大豆”にはたくさんの栄養が含まれているから、鬼を追い出すパワーがいっぱい詰まっているそうです。

自分の中にいる「泣き虫鬼」「おこりんぼ鬼」など、いろいろな鬼を豆まきで退治できるといいですね。



◎どうしてイワシの頭を飾るの？

節分には玄関にイワシの頭を刺したひいらぎを飾ります。何故かという、鬼はイワシの臭いが苦手で、とっても嫌がります。そして、ヒイラギの葉はとげとげしていて触るととても痛いんです。これらを組み合わせたものを玄関に飾っておけば、鬼も嫌がって部屋の中には入ってこられませんね！

参考文献 [https //hoiclue.jp/1545.html](https://hoiclue.jp/1545.html)



おすすめ給食メニュー

◎ 「保育園風つみれ汁」

<材料>

| | |
|---------|-------------|
| いわしのすりみ | 60g |
| 鶏ひき肉 | 60g |
| 生姜 | 1かけ |
| 片栗粉 | 4g (小さじ1強) |
| 味噌 | 3g (小さじ1/2) |
| 大根 | 75g |
| 人参 | 40g |
| ごぼう | 40g |
| ねぎ | 25g |
| 食塩 | 少々 |
| しょうゆ | 5g (小さじ1弱) |
| だし汁 | 600cc |

A

鶏ひき肉を入れることで、イワシの臭いも減り、軟らかく仕上がります

<作り方>

- ① Aの材料をよく混ぜ合わせておく
- ② 野菜は、1.5cm角、厚さ3~5mmのスライスにし、だし汁で軟らかく煮ておく
- ③ ①のつみれの生地を、②の鍋につみっけていれる、又は団子状にいれる
- ④ しっかりと加熱したら、調味料で味を調える

