



ななくだより



【園長コラム】 『安心』と「自分への信頼」

ご入園・ご進級、おめでとうございます。

初めての場所で不安な気持ちを持っているお子様、それを同じようにハラハラして見守る保護者様、その両方に一日も早く、安心感と信頼感をお持ちいただけるよう、職員一同しっかり保育してまいります。

平成30年度がはじまりました。「平成」という元号が用いられる最後の年度です。時代が代わる、そんな予感を持つのは少し感傷的でしょうか。

保育も変化していきます。

今年度より、保育園の運営方針を定めた『保育所保育指針』が10年ぶりに改定されました。この10年における研究と実践の成果が盛り込まれ、「よい保育」の定義が大人の都合に合わせたものから、「子どもにとっての良い環境づくり」に変化していることが理解できる内容になっています。

10年前には最新知識であった情報も、今となっては誤りが見つかり、新発見に道を譲ることになります。保育についても同様で、昔正しいとされていたことが今では否定されていることもしばしばあります。

一例をあげると、昔は「おむつは早めにはずしたほうがいい。トイレの習慣を身に付けさせるためトイレトレーニングで練習させる」とされていましたが、今では「おむつは子どもの発達を見ながら、本人の意思を確認しつつ外す。トイレトレーニングはトイレを使うことになれるためのもので、強制しない」とされています。

このギャップは子育て世代と祖父母世代の子育て観の違いとなって現れています。これを埋めようと「祖父母手帳」が各地の自治体から発行されています。有名などころでは、全国でも先駆けて公開されたさいたま市の祖父母手帳があります。

『さいたま市祖父母手帳』

http://www.city.saitama.jp/007/002/012/p044368_d/fil/sofubotechou.pdf

私たちは自分が育てられたように子育てしようと思いますが、実はそうやって受け継いだ「親世代の子育て」には納得していないこともしばしばあります。しかし、いずれ自分が大人になればわかるだろう、と矛盾を受け入れようと思いますが、実際はやっぱり納得できていないことが多くあります。

子供の頃に行なった「いたずら」は「自分が確かめたいことの実験」だったはず。大人の「邪魔」となる行いは「お手伝い」だったはず。否定された「嫌いな食べ物を食べない」「お昼寝をしたくない」などの気持ちも、子ども自身が考えた結果だったはず。

これらの「自分の気持ち」を受け入れられることで、「自分を受け入れてもらえる」自己肯定感が育っていきます。自己肯定感がなければ、その後続く「何かを達成しようとする気持ち」自己実現観は育ちようがありません。

子どもに最初から備わっている能力を伸ばす。そのためには大人が子どもを引っ張るのではなく、子ども自ら育とうとしている様子を見守る必要があります。子どもにとって見守られることは「安心」と「自分への信頼」を確信させるものです。

自ら考え、壁にぶつかり、それを乗り越え、目的を達成できるようにするため、私たち大人は安易に手助けをせず、ハラハラしながら子ども達を見守っていきたくありません。失敗して落ち込む子どもを受けとめて、次の挑戦に向かう勇気が湧いてくるまで一緒に待つ、それが大人ができる唯一のことなのではないかと考えています。その大人の態度が「安心」と「自分への信頼」を裏付けます。

「子育てを守る」を当園の保育目標に据えてから今年で5年目です。

今年もこの大きな目的から目をそらさないように心がけてまいります。

園長 橋本貴志



30年度がスタートしました。今年度もよろしくお願い致します。



❀ ❀ 裏面もご覧ください。 ❀ ❀



今井保育園 栄養士より ワンポイントコーナー

朝ごはんを食べると良いことがいっぱい!

私たちは、寝ている間もエネルギーを使っているため、朝起きた時はエネルギー不足の状態になっています。

朝ごはんを食べることでエネルギーが補給され、脳が目覚めます。

また寝ている間に下がっていた体温が上がり、活動しやすい状態になります。

朝ごはんを食べることで元気に活動ができるようになります。



菌ちゃん野菜ってなあに?

菌ちゃん野菜とは?

野菜のヘタや芯・野菜の皮などを土に混ぜ、微生物(菌ちゃん)の力を借りて約一か月かけて発酵させた土を使用して育てた野菜のことです。非常に栄養価の高い野菜ができるといいます。

野菜の生長点とは・・・野菜のヘタや芯の部分と呼び、高い栄養価があります。

ベジブロススープとは・・・野菜の生長点を活用して作るスープのことです。

<材料> ・好みの野菜のヘタや芯・野菜の皮を両手一杯ほど

・水 1300ml ・酒 小さじ1

<作り方>

鍋に全ての材料を入れ火にかけ、沸騰した野菜がおどる程度の弱火で20~30分ほど煮ます。野菜のヘタや芯・野菜の皮を取り除いたら完成です。このスープを調味して食しても美味しいです。



アゴだし・・・魚の「トビウオ」を九州地方では別名「アゴ」と呼んでいるそうです。魚を丸ごと使い粉末にして作られたアゴだしは栄養満点で、豊富なカルシウム・鉄分・ビタミン・DHAなど成長期の子どもたちにとって大切な栄養素が豊富に含まれています。

・・・ つくってみませんか!! 今井保育園 給食メニューレシピ ...

☆☆☆ 鮭の梅しそ焼き ☆☆☆

<材料>(3歳以上児一人分)

・鮭40g うめ少々 しそ少々 味噌3g みりん1g

<作り方>

- ① うめ・しそをみじん切りにする。
- ② ①と味噌とみりんを混ぜあわせる。
- ③ 鮭に②を塗る。
- ④ ③を10分程焼いて、出来上がり。



4月の行事予定

★19日(木) 誕生会

【時間】 9:30~



★月曜日から金曜日まで

予約なしで、保育園の遊びや行事等にご参加できます。

(※詳細は、下記をご覧ください。)

5月の行事予定

♪ 8日(火) はなまつり

♪ 24日(木) 誕生会



『今井保育園 ななくに』へお越し下さい。

30年度も 子育てひろば【ななくに】で

保護者のみなさまの子育ての輪を広げていけたらと願っています。

安心して、お子さまが遊べる場所です。

保護者のみなさまも“ほっと、ひといき”つきませんか…。

いまいほいくえんのお友だちと一緒にあそびましょう!



絵本・紙芝居の貸し出し利用について

本の読み聞かせはお子さまの感性を豊かに育みます。どうぞご利用下さい。

★場所 園ホール後方

★貸出し期間 2泊3日

(貸し出し期間をお守り下さい。)

★貸出しノートに記入して下さい。



☆ 図書コーナーより 新刊本のお知らせ ☆

『いっこさんこ』

『こぶたほいくえん』

『まるさんかくぞう』

『バムとケロのにちようび』



今井保育園

子育てひろば

『ななくに』



【利用日】(予約なし)

月~金曜日の毎日(祝日を除く)

【時間】 9:00~11:00

14:30~15:30

【会場】保育園の園庭・保育室

【対象】乳幼児と保護者

☆育児相談も随時受けております。

【お問い合わせ】今井保育園

電話:0428(31)5856

FAX:0428(31)6665