

ほほえみだより

吉田保育所 平成26年11月

『ほほえみだより』『給食便り』は、ホームページでもご覧いただけます。<http://hohoemi-yoshida.com/> 吉田保育所 検索
毎日の給食の写真もHP『今週の給食』で紹介していますのでご覧ください。スマホでもご覧いただけます。

11月の予定表

- 6日(木) 原浜保育所との交流保育
～大道山に登ります
- 9日(日) 産業祭～さくら組すみれ組の希望者が
よさこい日本一を踊ります
- 10日(月) 身体測定
- 11日(火) 誕生会
- 13日(木) 音楽で遊ぼう！(さくら組・すみれ組)
- 14日(金) 音楽で遊ぼう！(ゆり組・もも組)
- 18日(火) 手作り弁当の日
すみれ組スケート教室
- 20日(木) 避難訓練
- 21日(金) 英語で遊ぼう！(さくら組)
- 28日(金) 歯科検診

★今年度の発表会は12月23日(火) 天皇誕生日、
会場はグラントワ小ホールです。お楽しみに！

★大道山登山もスケートも保護者参加歓迎します！
ご都合のつく方はご連絡下さい。一緒に行きましょう！



11月うまれのおともだち

11日	岡村 れん さん	6才
21日	大庭 ひろ さん	5才
21日	桂木 まあや さん	5才
25日	福場 ここみ さん	3才



カエデの赤、銀杏の黄色、リンゴの赤、色とりどりの秋
木々は葉を落とし、馬や熊は太って、みんな冬支度
落ち葉で焼き芋、楽しくて美味しい11月
11月うまれのおともだちに おめでとう！

□□秋の親子遠足は…いかがでしたか？□□



今年もさくら組さんがクッキングを担当しました。おこげがおいしいご飯、
具たっぷりの豚汁、地産の鰹、美味しかったですね。
卒園までに“ご飯とみそ汁を作って食べる子”になるようにと経験を重ねて
いる子どもたちです。ご家庭でもどんどんやらせてあげてください。



旬はいつでしょう？クイズ、ドングリ等を使った制作、芋ほり、ブロッコリー
の苗植え、のどかな真砂の散歩、秋の一日をお楽しみいただけましたか？
美味しくて安心できる野菜はどんなところで、どんなふうに見えるのかを知
って、健康的な食生活ができる人に育って欲しいと願います。

薪ストーブが出番を迎えました！

朝夕肌寒い季節になりました。保育所では薪ストーブが出番を迎えました。ゆらく炎と柔らかな温かさが、冷たい空気をほんわかと温めてくれます。

初日、ストーブでお芋を焼いて食べたら、翌日は朝からストーブの前で「お芋！お芋！」とおねだりする子がいて、結局二日続けての焼き芋となりました。遠足で収穫した真砂のお芋が、美味しい焼き芋になって子どもたちを喜ばせてくれます。

燃料の薪も、食材のお芋も、みんな地元産です。あらためて、豊かな地域だな～と感じます。ちなみに、薪は調理師 森脇のお連れ合いが用意してくれます。様々な方に支えられている吉田保育所です。



遠足お疲れ様でした！

遠足にはたくさんのご参加をいただき、ありがとうございました。子どもたちはとっても嬉しそうでしたね。

吉田保育所の遠足の行先は、毎年「真砂」です。行先は毎年同じでも、子どもたちは一年一年成長しています。真砂での活動の様子や楽しみ方には、成長による変化がみられると思います。

去年と比べて、今年のお子様の姿はどうでしたか？ 歩く姿、芋ほりや苗植えの手つき、食べ方や食べる量など、様々な変化・成長が見られたのではないのでしょうか？

大きな遊具や特別な施設があるわけじゃない、この益田ならどこにでもあり、ありふれた田舎の風景の中で、のんびり歩くこと、畑の土や作物にふれること、親と子や仲間と語らうこと…、それらの素朴な楽しみを感じていただけたならば幸いです。



真砂の野菜が キヌヤで販売されます！

キヌヤ・ショッピングセンターに「真砂地区・地域づくり直産コーナー」が開設されます。子どもたちが毎日の給食で食べている真砂の野菜の販売コーナーです。

10月31日の開設セレモニーには、さくら組の子どもたちも参加します。今後、園児の販売体験なども計画しようと考えています。本格的な“お店さんごっこ”です！ そのときには、ご家族のみなさま、ぜひお客様役をお願いします！



11月のおすすめ

11月14日(金)貸出 ⇒ 11月25日(火)返却
11月28日(金)貸出 ⇒ 12月 8日(月)返却

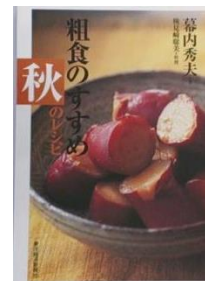


『むにやむにや きやつきやつ』 柳原良平 著

子どもたちは、ふしぎな言葉、くりかえす言葉、好きですよ！

この「むにやむにやきやつきやつ」の中には、いろいろな不思議な言葉が出てきます。大人は???と感じても、子どもたちは創造をふくらませて、楽しむこと間違いなし!!です。何度か繰り返し読んで楽しめますよ。

また、不思議なイラストも魅力の一つです。(土江)



『粗食のすすめ 秋』 『日本の食卓』

幕内秀夫 著

旬の食材を使った料理がたくさんついています。一つの料理に食材をたくさん使っておらず、2～3種類の材料があればできる料理もたくさんあります。シンプルで素朴なので、子どもたちも食べやすいと思います。今晚のごはんは何にしよう？と思われたら、是非見て下さい。(塩田)