

# 広報

## こあら通信 12月号



社会福祉法人ユーカリ福祉会 中野みなみ保育園 令和4年11月発行

中野みなみ保育園では「火育」にも取り組んでいます。

9月の魚を焼く会、10月のさんまの会、11月には畑で育て、収穫した米を炊いて食べる豊年祭と火を使う行事が続きます。その中で火を扱うことを大人だけで済ますのではなく、年長児にも手伝ってもらっています。

IH など電気の熱を利用する家電も多く便利な世の中で、熱の熱さや危険を感じたことがないまま大きくなっていく子どもも多いと思います。「熱いからね」「危ないからね」と教えてもらっていても、自分で熱い体験や危ないなと感じる体験をしてから気を付けるようになったという思い出や体験が保護者の方の中にもあるのではないのでしょうか。



火は危険なものであると同時にあたたかさや安心感を与えるものでもあります。相反する性質を持った火を、出来るだけ安全な環境で体験出来るようにしています。「あたたかいけどずっといると熱いね」「ぱちぱちする音落ち着くね」「うわ、火が大きくなった」など“火の当番”を任された数名の年長児はあたたかさや熱さ、安心感や怖さを感じながら体験していきます。火を扱う行事は園庭で行われ、年長児はもちろん他の年齢の園児も参加し、調理をする様子や年長児が火を扱う様子を見ることが出来ます。乳児も火に興味を持ち近づいて来ますが、大きくなるにつれて自然と近づき過ぎることもなくなります。危ないからといって火を避けるのではなく、小さい頃から火が側にあることで徐々に火との距離感を覚え、年長になると自分で火をつけ管理できるようになります。そして幼児は保育者と同じように火の近くで、保育者と同じように火を扱う年長児を「すごいね」と憧れを持って見る子もいます。年長児になり火の当番をやってみようかという話があがると、「去年の年長さんがやっていたよね」「やってみたい」と手をあげていますよ。



中野みなみ保育園の

### おいしい給食レシピ

### ふろふき大根

〈材料〉

- ・大根 2/3
- ・米のとぎ汁
- (大根がかぶるくらい)
- ・昆布だし 800ml
- ・白みそ大さじ3
- ・砂糖大さじ1
- ・みりん大さじ1
- ・酒大さじ2

〈作り方〉

- ① 大根は皮を剥き、2～3cmの厚さに切り、米のとぎ汁で30分程炊く。
- ② さらに昆布だしで30分ほど煮て、竹串がスーッと刺されば完成。
- ③ 別鍋に、白みそ、砂糖、みりんを入れ、程よいつやが出るまで木べらで練る。
- ④ 最後に大根の上に味噌をかけて完成。

4、5歳児は毎年12月に大根堀遠足に行っています。自分たちで収穫した大根で作ってもらふろふき大根は、子どもたちも嬉しそうです。



## 中野みなみ保育園にあそびにきませんか？

### ポニーと遊ぼう！

12月 7日 (水)

11:20～12:00

### ★電話にてお問合せください

<社会福祉法人ユーカリ福祉会 中野みなみ保育園>

住所：東京都中野区南台5-29-9

TEL：03-3384-5941 受付時間：平日9:00～17:00

園庭にポニーの金太郎君、  
チョコちゃんがきます。  
えさやりしてみませんか？

