

心豊かな「すてきさん」づくり ～ えがお・げんき・あいさつ～
かながえ、やってみる子 いたわり、助け合う子 せいいっぱいがんばる子 いきいきと元気な子



年長さん手作りの鯉のぼり

開成町立開成幼稚園

たいよう通信

第2号

発行日：令和6年5月2日（木）

発行者：園長 杉山 孝史

園生活に慣れて

風薫る5月、園庭の桜はすっかり葉桜にその姿を変えました。5月5日は子どもたちの健やかな成長と幸せを願う「こどもの日」です。年長の子どもたちが手作りした鯉のぼりが、澄み切った青空をバックに園庭をゆうゆうと泳いでいます。（タイトル枠内写真）

新年度が始まって1ヶ月になります。年長さんや年中さんは、新しいクラスの友達や先生にすっかりと慣れ、毎日元気に遊ぶ姿が見られます。また、4月に入園してきた年少さんは、家族から離れて一人での園生活が始まりました。最初は不安や戸惑いもあったようですが、少しずつ笑顔が増えてきています。

年少さん ～幼稚園を探検～



先日、年少さんが園舎の1階を探検しました。保健室やゆうぎ室へ行ったり、年中のお姉さんやお兄さんの部屋を廊下から見て回ったりしました。いちご組では、ダムウエーダー（給食用ワゴンなどを載せるエレベーター）の前で立ち止まり、使われ方や留意点などの話を担任から聞きました。

子どもたちは、たくさんの素敵な場所があることに驚いていました。

年中さん ～ひまわりを育てる～



風船と一緒に届いたひまわりの種をカップに植えたら、かわいらしい芽を出しました。発芽の様子を観察したうさぎ組では、子どもたちがひまわりの種になりきりました。水をたっぷり吸いながら徐々に成長し、

最後は大輪を咲かせる様子を曲に乗せて身体全体で表現しました。ひまわりの花をたくさん咲かせて「はなまつり」をしよう。年中さんはそんな素敵な夢を持っています。

年長さん ～トマトを植える～

年長さんが畑にミニトマトの苗を植えました。黒マルチに植え穴を開け、1本ずつやさしく丁寧に苗を植えていきました。植



え終わった後、自称・野菜はかせ（園長）からトマトの種類や育て方の話を聞きました。日差しをたっぷり浴びて、数ヶ月先には、真っ赤な美味しい実をたくさん付けることでしょう。

食物アレルギーを防ぐ

文科省の調査によると、アレルギー疾患は子どもに多く、小・中・高校生のおよそ20人に1人が何らかの食物アレルギーを抱えているようです。先日、食物アレルギーへの正しい理解と適切な対応等を確認し合う園内研修会を、学級担任、養護教諭、栄養士、給食調理員の代表が参加して実施しました。この



中で養護教諭が講師になり、町内の小学校から借用したエピペン練習用トレーナーを使った訓練もしました。

食物アレルギーは、アレルゲンをきちんと管理すれば防ぐことができます。本園では、給食でアレルギー食対応をするお子さんについて、朝の打ち合わせで毎回確認をとっています。また、園外保育では、お弁当のおかずやお菓子の交換などをしないように、子どもたち全員に注意喚起をしています。今年度も、引き続きこれらのことを徹底しながら、「事故ゼロ」を目指してまいります。

楽 し み な 給 食

4月18日（木）から給食が始まりました。開成幼稚園では、専属の栄養士が子どもたちの成長に必要なカロリーを計算し、栄養バランスのとれた献立を立てています。その献立をもとに、調理員が衛生管理を徹底させながら、愛情たっぷりの給食を子どもたちに提供しています。



白衣と帽子、マスクを身に着けた年長コック当番さんが、手際よく配膳していきます。年長さんから配膳の仕方を学んだ年中さんは、やがてコック当番を自分たちでもやっていく予定です。



4人の調理員さんが仕事を分担して、およそ180食の給食を準備します。また、万が一に備え、食材や調理された物を2週間冷凍保存しています。

コック当番さんにお礼を伝えた後、みんなそろって「いただきます」をします。おいしい食事に自ずと会話もはずみます。



1階廊下には、この日の給食メニューが写真で紹介されます。



年少さんは親子わくわくウィークで、年中と年長さんは誕生会で来園された時に、親子で給食を食べていただいています。



▼園生活で、子どもたちが楽しみにしているものの一つに給食があります。本園では、子どもたちの健康や成長を考え、旬の農産物や地元の食材などを取り入れながら、安全でおいしい給食を提供しています。▼学校給食の歴史は古く、明治22年、山形県鶴岡町の小学校で、弁当を持って来られない子どもたちのために始まったのが最初と言われています。戦時中、食べ物が不足して中断したようですが、終戦後、全国で学校給食が再開されました。これを記念して、1月24日から1月30日までが学校給食週間に定められました。▼「いのちをいただく・みいちゃんがお肉になる日」という絵本があります。食肉解体を仕事にする坂本さんは、世の中の人にとって大切な仕事だとわかっていても、牛と目が合う度にこの仕事がいやになるのです。ある日、一頭の牛と女の子が食肉センターに現れました。「みいちゃん、ごめんね」生まれた時から一緒に育ってきた牛のみいちゃんとの別れを悲しむ女の子の姿を見て、「この仕事はやめよう。もうできん」と決心するのです。みいちゃんを解く日、仕事を休むことにした坂本さんに息子のしのぶ君がかけた言葉は・・・▼肉や魚、野菜などの食材には、動物や植物のいのちがぎっしり詰まっています。また、それが食卓に並ぶまでには、生産、輸送、加工、販売、調理など、実に多くの方々の関わりがあります。その方々の一生の中の時間、つまり、いのちをいただいているのです。「食べ物を粗末にするな」亡き祖母の口癖が思い出されます。

☀ひだまり

いただく

