



今年の干支



丑（うし）年

もともと十二支は植物が循環する様子を表しています。丑は十二支の2番目で、子年に蒔いた種が芽を出して成長する時期とされています。丑年には、先を急がず目前のことを着実に進めることが将来の成功につながっていくといわれています。

七草かゆ

お正月過ぎて、7日の朝食に七種類の野菜を入れた粥を食べます。早春野山に咲く若草を食べる事によって、自然界から新たな生命力を得ることができ、無病息災で長生きできると言われています。また、七草には、消化を良くする成分やビタミンCがふくまれているので、お正月のご馳走で弱り気味の胃を少し休めようと言う知恵から始まったとも言われています。



鏡開き



1月11日は鏡開きです。

お正月にお供えしたお餅を割り、お汁粉などにして頂きます。お餅を割る時に、1年の健康をお祈りすると元気に過ごせると言われています。園児の健やかな成長を願って、園では12日におやつにぜんざいとしていただきます。



豆作りを通して広がる興味関心

新年あけましておめでとうございます。新しい年を迎えましたが、コロナ感染症の広がりにより、今年のお正月は、外出することも少なく、家族でゆっくり過ごせるものだったのではないのでしょうか。広島県におきましてもコロナの感染者は増え続け、100人を超える日も珍しくない状況にあります。飲食店だけでなく、病院や学校でもクラスターが始め、「PCR検査をします。」と言われる保護者の方の声も聞かれ始めました。熊野町におきましてはまだそこまでの感染者人数ではありませんが、いつコロナ感染者が出てもおおかしくない状況にあります。コロナに感染しないよう、手洗い、消毒、マスクの着用を徹底し、密になるような外出もなるべく控え、やむなくそのような場所に行かれた場合はシャワーを浴びたり、服を着替えたりして感染を予防していきましょう。もしコロナ感染者が保育園の園児、保護者、職員に出た場合には、きっすノートで対応など配信してお知らせしていきますので、こまめな確認をお願いします。

去年は、コロナ感染症の拡大に伴い、行事が中止や延期になったり、縮小をして、いつもとは形を変えて行いました。感染予防対策をしながら、行事のやり方を工夫して実現したことで、保護者の方々もお子さんにとっても楽しいみらいフェスタ、運動会になったようで嬉しく思います。しっかりお子さんと遊んでいただいたり、成長を見ていただくことができました。お子さんの発達についてや興味関心について、保育園でのあそびの大切さについても直接お話ができたり理解していただけ、保護者の方々もゆっくりコミュニケーションのとれた行事になったと感じています。ご理解やご協力、ありがとうございました。今後の行事も子どもにとって保護者の皆様にとっても楽しく開催されるよう考えていきます。しかし感染拡大の状況で延期になる場合もありますのでこの点もご理解ください。

今年度子どもたちの食育活動のひとつとして、色々な豆を育て様々な行事でその豆を活用する取り組みをしました。赤組さんはあずき、黄組さんは大豆、白組さんは黒豆を育てました。種を植え、芽が伸びたころプランターや畑に植え替え、水をあげたり、発育の様子を見て大切に育てました。実ができ

た時、初めて見る実にびっくりする子どもたちでした。しっかり乾かして、茶色になったら収穫です。収穫して園庭に乾かしていた黒豆の豆を白組さんが出していると、1歳児のうさぎ組さん、2歳児のばんだ組さんも集まってきて、お兄ちゃんおねえちゃんに教えてもらってパチンパチンと殻をおさえて上手に豆を出してくれました。出てくる黒い豆を見て「まめ?」「もう1個ちょうだい。」と、ずっと豆を出すことを楽しんでいる子もいました。白組さんも「なんだかおもしろい。」「いろいろなおおきさがあるね。」「これ、むしがたべとる。」「まめにしわがあるよ。」と観察しながら出してくれました。

あずきは赤組さんがお部屋で一生懸命豆を出してくれ、その集中力には感心させられました。七五三パーティーのお祝いとして給食先生がお赤飯を炊いてくださいました。ラップに巻いたかわいいおにぎり、幼児クラスでおいしくいただきました。

大豆は黄組さんが豆を出してくれ、すり鉢ですってきなこ作りをしました。お月見で、白組さんがクッキング保育でお団子作りをした時、黄組さんのきなこもいただいてきなこ団子を作りました。そして黄組さんもおやつできなこ団子をいただきました。黄組さんは白組さんに白組さんは黄組さんに感謝をしながらきなこ団子をおいしくいただきました。

白組さんの黒豆は、緑色の豆の時には枝豆としてゆでていただき、給食の時に食べました。そのおいしかったこと。そして今回のお餅つきの時にはお餅の中に入れてもらい、豆餅になりました。まだまだ残っているので、おせち料理の黒豆を給食先生に作っていただき、みんなでいただくと思います。

6月から始まった豆作り、異年齢でのかかわりも見られ、季節の行事の中に豆を取り入れ、おいしくいただくことができました。食育を通して、子どもたちの興味関心は広がり、収穫の喜び、食べる喜びも感じてきました。幅広く身の回りのさまざまなことに目を向け、いろいろな食材に興味を持ち、食べることを楽しみにできる子どもになって欲しいと願っています。コロナ禍でも子どもたちが自らやってみたいと思える楽しい環境、楽しいあそびに今後も取り組んでいきます。今年も1年間、よろしくお願ひします。

くまの・みらい保育園 園長



種うえ はやくめが出来ますように



芽が出たよ おおきくな〜れ



あずきがのびてきたよ すご〜い!!



あずきをだすの たのし〜い



だいずをすりました いいにおい!



お団子づくり 黄組さんにも わけてあげよう



まめがでてきたよ たのし〜い



黒豆について

黒豆は、おせち料理に代表的な料理の材料の一つで、祝い肴三種のひとつです。(祝い肴三種：関東では、黒豆、数の子、田作り)

黒豆の意味は

「よく働く」
「太陽を意味する」
「精を出してよく働き、体が丈夫なこと」
「一年間の厄払いをして、今年一年元気で働けるように」
お正月に黒豆を食べて、健康で1年を元気で過ごす。
年のはじめに本当に縁起がよくなる食べ物です。熊野町の特産でもあります。しっかり豆を食べて1年間元気に過ごしましょう。