



なかいず認定こども園

園だより 学年末休み号

令和8年3月18日



お別れ会とそれぞれの進級

季節まさに春本番の今日この頃、今年もお別れの時期となりました。年長組は4日に乳児組と、6日には幼児組との「お別れ会」を行いました。

乳児組とのお別れ会では、3つのグループに分かれた年長児が0歳児、1歳児、2歳児とふれ合いました。はじめは恥ずかしがっていた乳児もすぐにお兄さんお姉さんに慣れて、手を繋ぎながら一緒に遊んでいました。2歳児ともなると、幼稚園庭で年長児と共に走り回る力強さもを見せてくれて、いよいよ幼児組へと進級するのだなあと感じさせてくれました。つくし組の子どもたちは乳児の括りから幼児の括りへと上がることもあり、こども園の中では最も変化が大きな進級となりますが、きっと2階でも元気に活動できると思わせてくれました。



幼児組とのお別れ会は年中児が意見を出し合っ
て企画を立てました。自分たちに企画が任せられたという高揚感もあり、いつも以上にしっかりとまとまって、司会をやったり、出し物の説明をしたりと主体的に活動していました。年少児も、グループに分かれて〇×クイズの問題を考えたり、説明をしたりすることができました。年長児にとっては、こども園の生活の思い出の一つになり、年中児や年少児にはそれぞれ、一つ階段を上げる意識を高めることができたイベントになりました。

この様な異学年の交流活動が、自然な形で出来るのも、「こども園」という形態の保育の場でのメリットです。年長児は誰に言われなくても、年下の子どもたちに思いやりをもった対応を見せてくれますし、年下の子どもたちは、お兄さんお姉さんに憧れ、頼りにした行動が日頃から見られます。

卒園式間近

卒園児の人数が毎年少しずつ減っていることもあり、今年の卒園式は会場の配置を思い切って変えました。お子さんの成長ぶりや生活の区切りを保護者の皆様によく見守っていただくためです。日頃元気な年長児も、園で一番大事な儀式ということ意識して、真剣に練習を繰り返して、動きが日に日にスムーズになっています。また、会場の壁面飾りには年中児の子どもたちの制作だけでなく、乳児組の先生方も加わって制作し飾り付けを行い、心のこもった式を開催できるような環境を整えてきました。卒園児の保護者の皆様だけでなくどなたも是非ご覧ください。



4月の主な予定

1日(水) 保育部在園児保育開始
6日(月) 支援センター開始
6日(月) 入園式(新入園児親子のみ参加)
9:30~
7日(火) 教育部始業式
教育部 11:00 降園
9日(木) 発育測定

16日(木) 避難訓練
20日(月) 鮎の放流体験(年長児)
21日(火) 運動遊び(年長児)
24日(金) 運動遊び(年中児)

☆卒園式で卒園児が退場する時のBGM
を一生懸命に練習する年中児→

食育のための活動



本園では、年齢に応じて様々な食育活動を取り入れています。ご存じの通り食を大切にすることは、心身を守ることにつながる重要な「保育」の視点です。幼少期から食べることの大切さを学んでいくことは豊かに生活していく基盤となると考えます。



特に幼児組では、地域の豊かさを感じてもらうために、畑で野菜の栽培・収穫活動にも取り組んでいます。今年も、トマトやナス、キュウリ、インゲン豆、カボチャ、サツマイモといった10種類の春夏野菜の栽培・収穫、白菜、大根、ニンジン、ほうれん草、レタスなど、13種類の秋冬野菜を栽培・収穫してきました。畑の野菜の育ちを時々観察することを通して、生命を育むことの喜びだけでなく、虫や鳥の被害を実感したり病気で枯れてしまう悲しさも経験したりしました。それだけに、収穫したときの喜びは大きかったようで、日頃野菜嫌いな子どもも、自分の収穫した野菜は食べることができたという話も毎年のように耳に

します。園から持ち帰った野菜をご家庭でお子さんと一緒に調理して家族で食べていただいたことは、子どもたちにとってもとても良い食育活動になったと考えます。ありがとうございました。

さらに園では、給食提供業者のミールケアの栄養士さんに協力いただいて食育教室を開いてきました。年少児対象の「箸の持ち方」から始まって、園で収穫した野菜を使ったジャガイモの芋餅やトマトピザ、ブロッコリーのサラダなども行いました。また、日本食の基盤となる味噌造り体験や、子どもたちが好きなふりかけ作りも行っています。つい最近も年少児がふりかけ作りをしましたが、活動中にも

「(鰹節の)いい匂いがする」
「おこのみやきの匂いとおんなじ」
「(違う材料を加えるたびに)匂いが変わっていく」



などと食材への興味や気づきを表現していました。

レトルト食品や冷凍食品の製法技術が上がり、既製品でも十分おいしいといわれる商品が、コンビニエンスストアなどで手軽に手に入る便利な世の中ですが、それだからこそ余計に素材の良さを知る経験が将来の豊かで安心な食生活を支えると考えます。子どもたちが成長したときに、時や場面に応じてより良い食を選択していくことができるように食育活動を続けていきます。