

# こんにちは、石山寺こども園です。

令和4年・11月



昼夜の寒暖の差を感じる季節となり、子どもたちも秋の深まりを楽しみつつ、毎日元気いっぱい遊んでいます。  
 秋は、【実りの秋】ともいわれるようにお米・くだもの・野菜・きのこなど沢山の食材が旬を迎えますね。又、季節的にも過ごしやすく、食欲も増す事から【食欲の秋】ともいわれます。その他、【スポーツの秋】【読書の秋】【芸術の秋】などなど…たくさんの秋がありますね！

『自分の秋を見つけてみませんか!?』今しかないこの時を是非楽しんでください!!



## 楽しかった夏まつり

“9月の夏まつり”少し季節はずれではありますが、こども園の子どもたちに【夏祭り】の雰囲気いっぱい楽しませてあげたい!!と保育者の思いが高まり実現することができました。(本来、7月に活動予定をしていたのですが…新型コロナ感染症流行のために延期となり9月に実施することになりました。)



当日、3・4・5歳児の子ども達と担任は、それぞれ“はっぴ姿”になり、舞台となったホールには“提灯”をつり“心も身体もウキウキするBGM”を流し(雰囲気づくりの音楽)、こども園のホールは“やぐら”こそありませんが…夏まつりの場になりました!!

3歳児の子ども達は2階の廊下で踊り、4・5歳児の子ども達は、下のホールで踊り…その様子を0・1・2歳児の子ども達が観客として参加…踊りが終了すると、5歳児手作りの“おみこし”がサプライズで登場!!

『わっしょい!わっしょい!』と、掛け声もいつの間にか一つとなり…とっても楽しいひと時を過ごしました。



## —リズムあそびをとおして—

“夏まつり”の活動の中でも、雰囲気づくりに音楽を流す事でその場が一変し、その場が盛り上がった事をお知らせしましたね…

日頃の保育の中でも、色々なリズム活動をしています。【歌を歌う】【楽器を使ってあそぶ・演奏する】【手拍子など、自分の体でリズムをとる】【ピアノに合わせて体を動かす(決められた動きをする・自分のイメージで身体を動かす)】など…担任やクラスの友だちと一緒に活動を楽しむ姿が見られます。日々の活動を積み重ねる事で、リズム感・表現力・協調性・集中力が身についたり、また、心身の成長にもおおきく繋がります。あそびはリズムあそびだけではなく、絵画製作活動や運動あそび・身体や言葉での表現など、それぞれが自分の思いを伝える事ができるようにこれからも応援していきたいと思います。一人ひとりの思いを大切に!!健やかな成長を願って!!



石山寺こども園独自の“リトミック”を保育者みんなで作成しました。

## ～楽しかった運動会～

10月8日(土)に3・4・5歳児のクラス別運動会を実施しました。  
 ※3歳児…【ダンス】【かけっこ】初めての運動会ですが、ドキドキの中、ダンスをお家の方々に観てもらったり、お家の方のところまで『よ～い、ドン!』とかけっこし、ご褒美にピカピカメダルもかけてもらい、とっても嬉しそうな子ども達でした。

※4歳児…【バルーン】【徒競走】みんなでリズムに合わせて“パラバルーン”をしました。演技の中で、大小の色とりどりのボールを高くあげる事ができ、大成功!!“徒競走”では、トラックを1周走りました。はじめは、<友だちと走ることが楽しい!>から<抜かすことができ嬉しい!><抜かされないように頑張ろう!>などそれぞれの気持ちが垣間見られました。

※5歳児…【和太鼓】【組体操】【リレー】4月から、3種目とも、少しずつ練習を重ね運動会を迎えました。どの種目からも、5歳児がクラスのテーマとしている『思いやり～心をつなぐ。みんなでやればできる!!～』と、一致団結して臨む姿が見られその姿に胸が熱くなりました。一回りも二回りも頼もしく成長を感じました。

—\*密を避ける為に、完全入れ替え制で実施しました。—

※近隣の皆さまには、練習に伴い放送・和太鼓と音響等でご理解を頂きました事、心より感謝しております。ありがとうございました。



—子育て支援・<こあらクラブ>—

- \*11月16日・30日
- \*12月14日・21日
- \*1月18日・25日

=持ち物=

- \*2月28日 水筒・着替え・タオル・帽子
- \*3月8日 =園庭開放時間=
- 10時～12時

## 【給食室からのおすすめメニュー】

\*なめこ汁

〈材料/4人分〉・なめこ 100g (1パック分) (ザルにあげ、水で洗っておく)・絹ごし豆腐 1/2丁 (1cm角サイコロ切り)・万能ねぎ 4本 (小口切り)・味噌 大1・1/2 (出汁の塩味によって調節する)・出汁 600cc <作り方> ①鍋に出汁となめこ、豆腐を加えて火にかける。②ひとににたちさせたら、味噌を溶き入れ火を止める。③ねぎを加えたら完成。

\*出汁の取り方

〈材料/作りやすい分量〉

・利尻昆布 20g・かつお節 10g・煮干し 4g (頭と腹は気になるようなら取り除いておく)・水 1L <作り方> ①鍋に水と昆布を加えて30分浸しておく。②①に煮干しを加えて弱火にかける。沸騰直前で昆布と煮干しを取り出す。③かつお節を加えたら火を止める。かつお節が鍋の底に沈み落ちてきたら、キッチンペーパーをひいたザルでこす。



年間を通して子育て相談を受けています。気軽に声を掛けてください。また、同じ年齢のお子さまも遊びにきておられます。「保護者の方々とコミュニケーションの場にもなれたらいいな」とも願っています!是非、遊びに来てください。

## ※地域のおじいちゃんとおばあちゃんと一緒に!!

11月、敬老会の方々と“石山寺散策”を予定しています。色とりどりの木々の中を敬老会のみなさまと一緒できる事が、今からとても楽しみです。いつものお散歩とはまた違った“発見”を沢山できることでしょう!

あとは…お天気次第です。心地よい秋晴れでありますように!!



## ～車での送迎について～

日々の車での登降園につきましては、近隣の皆さま方には、沢山のご協力やご理解を頂きましてありがとうございます。今後ともよろしくお願いいたします。

