

陽ざしの柔らかさ、桜の木の芽吹きなど春を感じられるようになりました。

「入園、進級おめでとう！」と言ってから、1年が経とうとしています。年度最後の月となりました。

あんずさんは転園先が決まり、新たな場所に行く、という楽しい見通しが持てているようです。いちごさん、すももさんは、みんなで一緒に生活やたくさんのお大人との出会いから、知ることや出来るようになった事が増え自信がついてきました。早くあんずさんになりたい！とはりきっているようにも見えます。

今年度も私たちはたくさんのお子たちから学びました。

◆子どもたちは今を幸せになるために生きていて、生きる力に満ち溢れている

◆子どもたちの成長発達に大切なのは日々のあそび

- ・子どもはやりたいやりにたくない、できないが自分で決められる
- ・言葉がなくても思いをしっかりと出さなければ次の目的につながる
- ・大人の必要以上の関わり援助は必要ない
- ・大人は子どもの心の声を聴きながら、受けとめ、そしてじっくり待つことが大事

保護者のみなさま

保護者の皆様には、子ども達のためにたくさんのご理解とご協力をいただきながら保育を進められましたこと、感謝の気持ちでいっぱいです。本当にありがとうございました。

今年度は、子どもたちの保育と共にコロナ禍に欠けていた保護者同士の関わりを深め合うことを目標に保育を計画してきました。親子行事「お父さんと遊ぼう」や毎月の「ベベひろば」、また「保護者主催による懇親会」など保護者同士のおしゃべりの姿も見られとても良い時間が作れたと思います。

さらに保護者同士、保育園が繋がりが合え、ベベが安心できる場としてあり、卒園しても気軽に遊びに来られる場としてありたいと思います。

3月の予定

- 3日(月) ひなまつり
- 12～13日 身体測定
- 13日(木) 0歳児健診
- 15日(土) 卒園を祝う会 あんず
- 18日(火) 避難訓練
- 19日(水) お別れ遠足 あんず
- 成長を祝う会 いちご - すもも

卒園を祝う会 あんず
日時 3月15日(土) 10:00～
プログラムを7日(金)に配布します。

おたんじょうびおめでとう

3月7日 うまれ 3さい

～成長を祝う会～

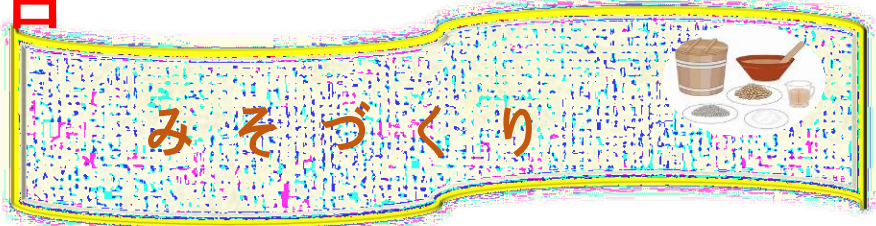
いちご・すもも

3月19日(水) 15時～

子どもたちの成長した姿と一緒に祝いましょう！

いちご・すももさんの保護者の方、お時間のご都合をつけてお集まりください。

あんずさんの日



親子でみそづくりをしました!!
大豆の観察、茹で汁の試飲をして、
味噌づくりをスタートです。茹でた
大豆をつぶすところから挑戦しました。
みんな夢中で取り組んでいました。

大豆の観察



茹で大豆の試食



形がなくなるまで大豆をつぶす



まるめる



大豆と
塩麹こうじを
混ぜる



かめに投げ入れ



みそ仕込み完成

おいしくできあがりますように!!
完成は9月ごろを予定しています。

天気のはなし

お天気博士がきて、〈てんき〉についてお話をしてくれました。
はじめて聞く話に真剣。映像では雲や雷などを観たり、
雲をつくる実験やクイズもあり、
あんずさんは楽しい時間を過ごしました。



くも作り

ボン！
音と同時に
くも発生！



雨の音



かみなりの音



お天気博士 紹介
卒園児保護者
テレビのお天気ニュースに出演中



みんなの空はどんな色？
自由にぬりえをしました。

子育て支援
大人が聞いても興味深かったです。
2歳児さんの姿が見れてよかったです。



かみなりのとき隠れる
ところがなかったら…
ダンゴムシのポーズ!!!



いちご・すもも 指先のあそび

手をいっぱい使ってあそんできた子ども達。小さいものをつまめるようになり「プラステン」や道具を使って「トング」「スプーン」でクッションボールを移し替えています。両手を使う「エデュコチェーン」「アイクリップ」「ひも通し」「ひも通し」は小さな穴にひもを通し、花はじきをたくさん通して楽しんでいます。「マグネット」「パズル」「積み木」はイメージを膨らませて遊んでいます。出来ることが増えてきて、指先の使い方を見て成長をととても感じます。



ひも通し

マグネット



プラステン

エデュコチェーン

トング・スプーン



パズル



積み木



アイクリップ

指先をたくさん使うことは、脳への刺激、言葉の発達、豊かな想像力が身に付きます。途中でさえぎることなく、満足できるように、環境づくりをしています。



ひなまつり



保育参加



娘が安心して楽しんでいる姿を
みられたことが
一番うれしかったです。

母より



異年齢と関わる機会が多く
兄弟がないのもあり
とてもよいことと思いました。

母より



友だちとのやり取りを見て
日頃の関係性もわかり
うれしかったです。

母より



ベベひろば
～ 吹くおもちゃをつくってみよう ～

思い思いにシールを貼ったり、絵をかいたりして
自分だけのおもちゃを作りました。

ベベひろばがあるとわかると
お迎えがくるのをより楽しみにしています。



おかえりベベ会

卒園児 3 期～5 期生(14 家庭)が集まりました。
最初は緊張していた様子もありましたが、
懐かしい仲間に会え、すぐに和気あいあいとした雰囲気になりました。

いつでも遊びに来てね！



卒園してからも「ベベに行きたいな」
と言っています。
久しぶりにみんなに会えて
嬉しかったです。



「いつもこんなの食べてるの？いいな！」
「おかわりある？」
久しぶりのベベおやつが
嬉しかったようです。





あんず組さん、卒園おめでとうございます。4月からの保育園でも健康で楽しく過ごして下さいね。残された日を健康で楽しく、大きな怪我がないように過ごしていきたいと思います。

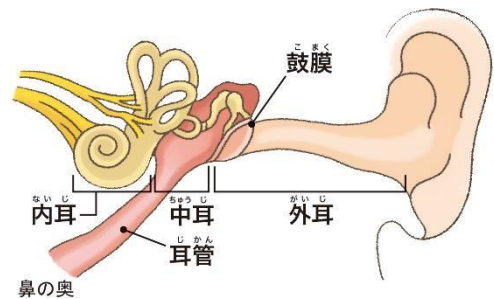
母子手帳、定期的に見直してみましょう

3歳以降は予防接種の数が減るため、つい忘れがちです MR、流行性耳下腺炎（おたふくかぜ）などの追加接種があります。せっかく最初の接種をうけても、追加接種を受けないと免疫が十分につきません。追加接種を受けそびれないように気をつけましょう。

身長発達（成長曲線）には子どもの身長と体重の育ちの目安がのっています。ここに、子どもの身長と体重の測定値を記入し、線で結んでみましょう。長い目で子どもの育ちを見守りながら、成長の目安にしていきましょう。

『3月3日』は『耳の日』です。

子どもの耳管は短いためウイルスや細菌が中耳に入りやすく、中耳炎をおこしやすいのです。鼻水を放っておくと、鼻水の中にウイルスや細菌が繁殖し、中耳炎の原因になります。こまめに鼻水を取り除いてあげましょう。



はなをかむ練習をしてみましょう

大人にとってはなをかむのは簡単なことですが、小さな子どもは、鼻から息を吹き出すのも難しいもの。まずは練習から始めましょう。

お鼻から『フーン』って吹くよ、と声をかけて鼻から息を噴出させます。ペーパーや糸からつるしたおもちゃを揺らす遊びもおすすめです。



鼻から息を吹けるようになったら、片方の鼻の穴をふさいで、やさしく息を吹くように声をかけます。

上手になったら、ティッシュペーパーを当てて片方ずつ鼻をかませてみます



見直してみましょう！ 身の回りの環境

* 香害 *

洗濯で使用する柔軟剤のにおいが原因で、体調が悪くなることがあります。

また、嗅覚が達していない子ども達にとっては、強い香りが子どもたちの嗅覚の邪魔となってしまう。子ども達はお母さんお父さんの匂いをかぎ分ける力を持って誕生しますが、強い柔軟剤の匂いでないと、匂いを感じられない感覚になりかねません。

* 電磁波 *

長期的に電磁波を浴びると赤ちゃんの発達に悪影響があります。

電磁波の影響を受けすぎると、脳内の情報伝達に影響を与えるだけでなく、脳の血流も低下してしまいます。特に、成長途中の赤ちゃんや子どもの頭蓋骨や皮膚は薄いため、大人よりも電磁波を吸収しやすく、電磁波の影響を受けやすい特徴があります。

★何げなく使っていますが使い方によっては害になることもありますね。



sono pieno 3月



まだ寒い日もありますが、梅の花も咲き始め、春がゆっくりと近づいています。

この1年のなかで「これは何が入っているの？」や「今日のごはんは何？」など聞かれるようになり、食べることの楽しさ、苦手なものが食べられるようになった嬉しさを知ったりと、食に興味を持ち、生活の一部になっているように感じられます。

園での食事は1日3回のうちの1食になりますが、一生懸命楽しそうに食べる子どもの姿を見ていると、ご家庭での楽しい時間があってだなあと実感します。

子どもの健やかな成長の助けになれますよう、食事の楽しさをこれからも伝えていきたいと思えます。



～味噌作り～

2月にあんずグループの親子で味噌作りを楽しみました。

手作り味噌は、同じ時期に作っても家庭によって味が微妙に違うものが出来上がると言います。というのは、家庭によって違う常在菌が麹と合わさり力を発揮するためです。その家庭に最も効く免疫力アップ効果や疲労回復効果があるとされています。味噌は発酵食品なので、腸内環境を整える効果が抜群です！

大豆を茹でるのが少し大変ですが、他は簡単です！ぜひお子さんと一緒にご家庭でも作ってみてください。



○材料

- 大豆(500g)【※3倍の水に12時間以上漬けて戻しておく】 - 米麹(500g) - 食塩(200g)

○作り方

① 大豆を鍋に入れて強火で熱し、沸騰したらフツフツする程度の火加減でやわらかくなるまで約3時間茹でる(茹で上がりの目安は、親指と小指で挟んで簡単に潰せるくらい)

※茹で汁は取っておきます

② ボウルに米麹と塩を入れて、麹がほぐれるよう両手のひらでやさしく擦り合わせる

③ 大豆を人肌程

④ 度に冷ましたら、保存袋に入れて潰す(ピンを使って潰しても！)

⑤ ②のボウルに③を加えて混ぜ、耳たぶくらいの固さに茹で汁で調整する

⑥ 野球ボール位の大きさにした味噌玉を、空気を抜きながら複数つくる

⑦ 消毒した容器の底に味噌玉を投げ入れて、一段入れたら空気が入らないように上から手で押さえ、隙間が出来ないように平らにする工程を繰り返す

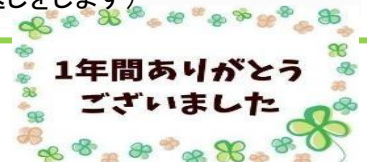
⑧ すべての味噌玉を保存容器に入れたら、容器の内側の側面をキッチンペーパーで拭き、汚れをきれいに拭き取る(汚れが残っているとカビが生える原因になるため、アルコールなどで消毒をすると良いです)

④ 表面に隙間ができないようにラップをして、縁に塩をのせて空気に触れないようにする

⑩ 蓋をして風通しのいい冷暗所で半年～1年保存すれば完成！(2ヶ月を目安に天地返しをします)



あんずさんからいただいたリクエストより、「野菜入りカレーライス」「グラタン」「なす料理」「ワカメ汁」「おにぎり」が出ます。
好きなものが増えて嬉しいです。



1年間ありがとう
ございました

栄養士