

# とちの実 支援センターだより

2023年 5月号 NO.164

春は新年度も始まりたくさんの出会いの季節です。子育てをする者同士が 交流し合える場であります。子育てをする楽しみや悩みなどを気軽に語り合ったり、お家の方向士が交流し合いながら、子育てに対する楽しさをより感じられるといいですね。

さて、春になるとおいしい旬の食べ物が増えますね。タケノコや春キャベツなど、おいしい季節になりました。

今回はとちの実の「台所」について紹介していきたいと思います。

今までは「台所」ではなく、「給食室」と呼んでいました。でも、職員研修を重ねていくことで、調理をする場所も暮らしの一部であり、暮らしをつくっていく所と話になり、「台所」と呼んでいます。

子どもたちは、気軽に台所に立ち寄り、「今日のごはんはなんですか?」と聞いたり、野菜の下処理を手伝ってくれます。真剣な表情で皮むきをしてくれます。そして、自分で皮を食べて、少し味見をしている姿もあり、ほほえましい姿です。

また、食事ができあがると台所のカウンターに”のれん”がかかり、これが食事の準備が整った合図となって各クラスの食事が始まります。



～料理もそうだけど、おいしいものをつくる人の台所はそこを見ただけで

「この人いいな」とか「おいしいものを作る人だ」などと感じる～ (雑誌「天然生活」より)

台所から子どもの姿をみていると、上記の文章があてはまります。

なにげなく、台所に立ち寄り、じーっと大人の姿を見て立ち去る姿、台所も暮らしの一部なのだと感じる瞬間です。



## ＜いちご寒天＞

・いちご 240g ・豆乳 160g ・砂糖 24g ・粉寒天 3g ・水 120g

## ＜作り方＞

- 1 粉寒天を水にふり入れ、火にかける。2分位沸騰させ、砂糖を煮とかす。
- 2 いちごと豆乳をミキサーに入れ、よく混ぜる。  
①に加え、火を通す。
- 3 型に入れ、冷やし固める。
- 4 完成

## ＜ 大きくなったかな ＞

身体測定カードを（1年間）準備しています。☆ 気軽に、声をかけてくださいね。

※ 4月の予定については、すくすくネットをご覧ください。

## 「利用にあたってのお願い」

- 利用人数把握のため、事前に電話連絡をお願いします。
- アルコール消毒液で手指の消毒をお願いします。
- マスクの着用は、3/13以降 個人の判断でお願いしています。
- 検温、健康チェック票の記入をお願いします。
- 他の人との身体的距離(最低でも1m)をとった行動をお願いします。
- 飲食は、ご遠慮ください。
- 風邪症状のある方は利用を控えて下さい。

とちの実保育園 支援センター 山形市南四番町3-11 TEL023-666-8899