

こんにちは！ なでしこ保育園

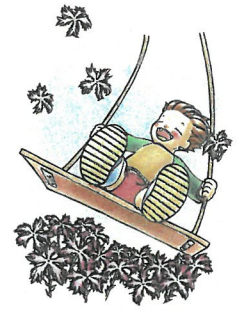
です

2024年 5月発行

第136号

寝屋川市美井元町28-3

832-3777



4月から来た新しいお友だちもだいぶん慣れてきて 保育園生活をたのしめるようになってきました。

昨年9月から始まった園舎建て替え工事、新園舎の2/3が出来たので、6月末に引っ越しします。そして1/3を新に建て替えます。地域の活動は今まで通り行っていきますので、遊びに来てくださいね。

まだ、工事車両の往来等ご近所様にはご迷惑おかけいたします。ご理解ご協力ありがとうございます。

5月5日 こどもの日 ショウブが転じて「尚武・勝負」に



「端午の節句」が男の子の行事として広まったのは江戸時代になってからです。

平安時代に入って武士が台頭し始めると、ショウブが「尚武(武道・武勇を尊ぶこと)」「勝負」につながるとして、男の子がショウブの葉を頭や身体につけたり、ショウブの葉でかぶとを作ったりするようになりました。

江戸時代に入ると、幕府によって五節供(人日・上巳・端午・七夕・重陽)が式日として定められました。端午の節句には武者人形が飾られるようになり、中国の「登龍門(流れが急な龍門という川をさかのぼったコイが龍になること)」の故事にあやかって、子どもの成長と出世を願う「こいのぼり」を立てるようになりました。ほかに、日本にはちまきや柏餅などを食べる習慣がありますが、それはもともと何が発端なのでしょう。調べてみてくださいね。

生活リズムを整える散歩

散歩には体力づくりや基礎代謝の向上、体温調節などの役割があります。

午前の散歩には、午前中の活動に集中できるようになり、
午後の散歩には、心地よい疲れや空腹感を促して、夕食をたくさん食べられることや、早寝につながるといわれています。また、さまざまな発見をしたり、生き物の名前や採り方を覚えたり、交通ルールや人に迷惑をかけないような行動を身につける機会にもなります。

手をつなぐ効果

手をつないで歩くことは、お子様の安全を守ることに以外にも、次のような効果もあります。



危険に対する察知能力を高める

公園内のように大人と手をつなぐに過ごす場所は安心な場所、交通量の多い道で大人と手をつなぐ場所は危険な場所と認識できます。

安心感をもつ

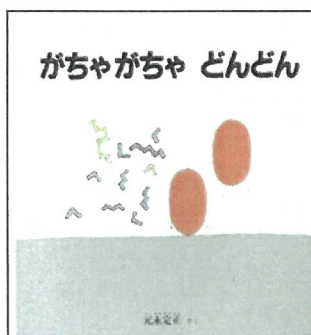
スキンシップを図ることで、大人への愛着を感じられる場になります。大人への信頼感も高まります。

社会性・協調性を育てる

相手と歩調を合わせ、相手の事を考え動く機会になります。相手の事を思いやる行動にもつながります。



出版社 福音館書店
さく 元永 定正



少年写真新聞社 参照

“音”ってどんな形かな。「がちゃがちゃ」「どんどん」「かーんかーん」…。
“音”を絵にした絵本です。聞いたことある擬音が、単純で色鮮やかな絵で表現されていて、“音”のイメージがひろがります。「とん ちん かん」など、ことばの響を感じながら、高低や緩急をつけると楽しく読めますよ。
読み始めるとすぐに子どもは「がちゃがちゃ」と言いたくなるみたい！
“音”っておもしろいね。

なでしこ広場

～5組～

日時：5月28日(火) 9:45～受付 10:00～11:00

場所：遊戯室

内容：リズムあそび

ピアノの曲にあわせて 身体をうごかします。
園児と一緒に リズムを楽しみましょう。

あおぞら広場

日時：5月9日(木)

10:00～11:00

場所：成田公園 雨天中止

内容：大布あそび・ペープサートなど

春の日差しをあびながら、季節の歌を歌ったり そよ風に
触れてあそびませんか？

集まったお母さんたちと おしゃべりして情報交換しましょう

誕生会

5月生まれのお友だち～！一緒に
保育園のお誕生会に参加してい
先生たちの楽しい出し物もありますよ。

要予約

日時：5月10日(金) 10:00～10:30

お友だちも一緒にどうぞ。

つくって

うたって

いっぱいあそぼ ♪

わりばしちょうちょ

工作

春、ひらひらと飛ぶちょうちょに
子どもたちの目はくぎつりです。
大好きなうたに合わせて
白いちょうちょと黄色いちょうちょを貼ります



リボンをくると丸める
真ん中をわりばしに差しこむ

小さな鈴を
つける

リボンがずれないように
糸でしばる

子どもたちが遊ぶ時、
風が吹くと、かわいらしい雰囲気が
リボンを飛ばします。

しほるときは
小さな鈴を
糸に通いましょう。



子どもたちの歌や
歌、おなか...
いろいろなところに
とまらせてあげてね



おいしい かんたん レシピ

こいのぼりオムライス

- 【材料】4人分
- ごはん.....茶碗4杯
 - 鶏もも肉.....200g
 - 玉ねぎ.....小1個
 - グリーンピース.....大サジ4
 - トマトケチャップ.....大サジ6
 - 卵.....4個
 - 油.....大サジ2
 - 塩.....小サジ1/2
 - こしょう.....少々



【つくり方】

- 鶏肉は1cm角に切り、玉ねぎはみじん切りにする。冷凍のグリーンピースは解凍する。
- フライパンに油を熱し、玉ねぎをしんなりとするまで炒める。鶏肉を加え、色が変わるまで炒める。鶏肉に火が通ったらごはんを加え、木じゃくしでほくほくしながらよく炒める。
- グリーンピースを4粒残して加え、塩、こしょう、ケチャップで調味し、よく混ぜながら炒める。
- 卵を1個ずつ溶きほぐしておく。フライパンを中火にかけ、油を薄くひき、卵を流し入れて全体に広げ、③のケチャップライスの1/4量を中央にのせ、フライ返しでおおうように、両端から卵をかぶせる。
- 皿に返し、こいに見立てて形を整える。同様にして3つつくる。残したグリーンピースでこいの目を飾り、焼いた金ぐしでうろこの模様をつける。

