

令和5年9月29日

保護者の皆様へ



一般財団法人 こども財団
小規模保育事業 リーゴ新瑞橋
施設長 久保 寛子

リーゴだより 10月号

時折吹く爽やかな風にようやく秋の訪れを感じられるようになりましたね。まだまだ気温が高い日が続くので木陰で休息を取りながら秋の散歩を楽しみたいと思います。

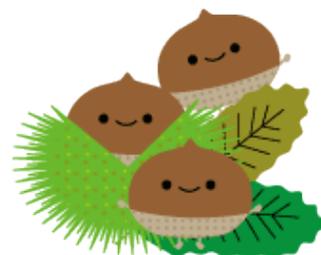
散歩途中にエノコログサ(ねこじゃらし)がたくさん生えているところがあります。「ほしい！」と立ち止まり自分で採り、お友だちや保育者をくすぐって遊んでいる子もたくさんいます。私が子育て中に読んでいたねこじゃらしが出てくる絵本を思い出してリーゴに持ってきました。その絵本に出てくる「ねこさんこちょこちょねこじゃらし。」のフレーズに子どもの名前を入れて、「〇〇ちゃんこちょこちょ〇〇じゃらし」と替えて楽しむこともあります。

これからも子どもたちが興味を持っている遊びがどんどん広がっていくように、アンテナの感度を上げて見守っていきたいと思います。



★10月行事予定

- 17日(火) 緊急対応訓練
- 20日(金) 避難訓練
- 23日(月)～31日(火) 保育参加(赤・青グループ)
- 24日(火) 名古屋市家庭的保育支援者 伊藤先生来所
内科健診
- 25日(水) 身体測定



★お知らせとお願い

- ◇保育料9月分の引き落とし日は10月16日(月)です。
前日までに振替口座へご準備ください。
- ◇保育参加について
 - ・動きやすい服装と靴でお越しいただき、飲みものをご準備ください。
 - ・お子さんと過ごす時間を大切にしていきたいので、写真撮影はご遠慮ください。
 - ・黄グループは11月に行います。
- ◇11月17日(金)に遠足を予定しています。(詳細はグループ毎にお伝えします。)
- ◇着替えについて
 - ・気温に合わせて服装の調節を行いますので、半袖、長袖の着替えの準備をお願いします。
 - ・散歩中に蚊に刺される子がいます。長ズボンの準備もお願いします。

★9月の子どもたちの様子と給食だより★

青グループ

玉ねぎの皮むき体験



どんなにおいかな？

調理さん

お願いします♪



とても真剣な
子どもたち☆



おかわり～！！



野菜の皮むき体験をしました。
「やりたい！」と言って意欲的にやってみる子もいれば、
友だちがやっている姿をじっと観察し、回数を重ねるごとに
徐々に興味を持ってやってみるという子もいましたよ！
“どんな匂いがするのかな？”“何で皮をむいたら白いのかな？”
子どもたちの“なんで？”がたくさん出てきて面白かったです。
自分たちでむいた玉ねぎが給食で出てきて、とっても嬉しそうでしたよ☆

うごかないでくださいね



身体測定ごっこ

〇〇センチです！



病院ごっこでは、マグフォーマーを
絆創膏に見立てています☆

会議中のように…



お仕事ごっこ



友だちと一緒に遊ぶことを
楽しんでいます♪



虫探し！



赤グループ

赤ちゃんの
お世話♪



大好きなお友だちと
“ぎゅー”



ボールプールをしました。
ボールを投げたり
タライの中で寝転がったりしていました。



お散歩☆
保育者と一緒に手を繋いで歩い
たり落ち葉を拾ったりして
楽しんでいます！



お部屋の模様替えをしました☆
机でままごとや絵本を読んで遊び
が広がっています！！



＊黄グループ＊



おもちゃを取り合ったり、まねっこ遊びをしたり子どもたちのやりとりが増えています！運動遊びも盛んになり、歩行、ハイハイ、ずりばいなど一人一人の発達にあった動きを思い切り楽しんでいますよ♪

丸太遊び

マットを丸めて、上にまたがって乗ったりよじ登ったりバランスをとりながら遊んでいます！

音の鳴る絵本がだいすき♪

いっぱい歩けるようになったよ！

葉っぱ見つけた！



天気の良い日はお散歩へ♪

草花、生き物、車などを発見すると指差しをしたり声を出したりして教えてくれます！



♡9月の給食人気メニュー♡

献立(5日・19日)

- ・鶏つくねときのご飯かけ
- ・きゅうりの昆布あえ
- ・みそ汁
- ・ごはん

【鶏つくねときのご飯かけ】の材料(3人前)

鶏ひき肉(135g) 木綿豆腐(60g) ひじき(2,4g) たまねぎ(60g)
食塩(0.6g) 片栗粉(10.8g)
人参(18g) しいたけ(36g) えのきたけ(36g) しょうゆ(5,4g)
酒(2,4g) 砂糖(2.1g) かつおだし汁(45g) 片栗粉(3,6g)

【鶏つくねときのご飯かけ】の作り方

- ① たまねぎをみじん切りする
- ② ひじきを水で戻し細かく切る
- ③ ひき肉に①②、豆腐、塩、片栗粉を加えよく混ぜる
- ④ ③を丸め焼いていく
- ⑤ 鍋に千切り人参、しいたけ、えのきを、しょうゆ、酒、砂糖、塩、
- ⑥ だし汁、片栗粉を入れて混ぜ、かき混ぜながら餡を作る。
- ⑦ ④に⑤の餡をからめる

