

## 片づけも大切な食育

子どもはおとながしていることのまねをし  
たがります。「やりたい!」という気持ちを感じ  
取り、できる範囲でやらせてみましょう。  
子どもと調理をする時はつくる作業だけでは  
なく、片づけにも積極的にかかわらせます。  
ごみの始末や食器の片づけを通して、「もった  
いない」という気持ちやものを大切にすること  
などを実感できます。また、「家の仕事」を  
任せられることで、責任感が育まれます。



### 食器を下げる



食べ終わった食器を台所まで運びます。全  
部の食器を一回で運ばないで、何回かにわけ  
て持っていかせます。割れやすい食器などは  
「そっと置いてね」などの声かけをします。

### テーブルをふく



きれいな台ふきんでふきます。汚れを広げ  
てしまうなど、余計に汚くなった時は、ふい  
てくれたことに「ありがとう」と伝えながら  
やり方を教えるようにします。

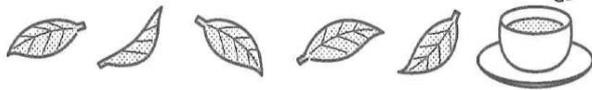
最初は時間がかかったり上手にできなかつたりすることが多いかもしれませんが、何度も  
くり返すうちに動きがスムーズになっていきます。見本を見せながらやり方を教えて、お  
となはゆったりとした気持ちで気長に見守ります。

## お手伝いの習慣づくり

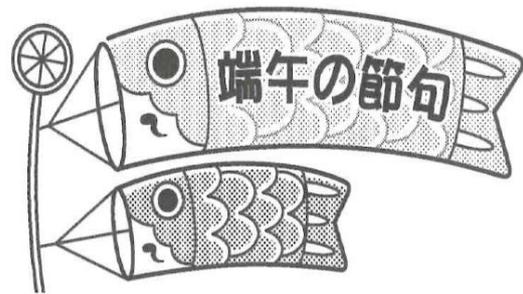
お手伝いは、子どもの「やりたい!」という気持ちを盛り上げて、楽しい雰囲気で行うことが大切です。少しでもできたら、子どもをほめたり感謝の言葉を伝えたりしましょう。お手伝いを習慣にすると、子どもは自主性と責任感を持つようになり、「家族の中での自分の役割」が自然と身についていきます。



## 夏も近づく 八十八夜



八十八夜とは立春から数えて88日目のごとで、2019年は5月2日です。春から夏への季節の変わり目で、気候が安定するので、本格的な農作業を始める目安の日とされています。茶摘みはこの時期に行われ、その年最初に摘んだ「新茶」を飲むと、その年は無病息災でいられるといういい伝えがあります。



5月5日は端午の節句です。もとは厄をはらう行事でしたが、現在はこいのぼりや武者人形を飾り、かしわもちやちまきを食べて、男の子の成長を祝います。

## 😊 保育園の給食メニュー 😊

### もちもちポテト

材料：じゃがいも 中 4個  
塩 小 1/2A  
片栗粉 50g  
油 適宜  
塩 適宜 B

### 作りやすい分量

### 給食のメニューから

4月の献立で、こどもたちに人気だったおやつです。今回は塩味にしましたが、チーズ味やみたらし味にしてもおいしいですよ！

### <作りかた>

- ① じゃがいもの皮をむき、4等分に切り、やわらかくなるまでゆでる。
- ② ゆであがったらザルにあけ、水気を切ってからボールに入れてつぶす。
- ③ よくつぶしたら塩 A と片栗粉をいれ、よくまぜる。
- ④ 小判型に形を整え、薄く油を敷いたフライパンで両面を焼く。
- ⑤ 軽く焦げ目がついたら、塩を振りかけて出来上がり！！