



10月号

園長だより

29. 9. 29
新渡戸文化子ども園

「鮎子先生」と「大久保先生」

もうすぐ運動会ですね。子どもたちは「おうちの方に見ていただけるの楽しみだな、頑張ろう」と、1人1人自分なりの目標を立て、毎日頑張っています。

先日、郷土料理には「京都」をテーマにした生八つ橋と湯葉ができました。子どもたちは大喜びで食べていました。幼いころからの味覚は大切ですね。

そして年長組は、「やさしいピザ」を調理実習で作って下さいました。とても優しい味で、何枚も食べれてしまえる味でした。（先生方に止められ、1枚に留まりました。）

さて、今月の「おうちの料理—大好きな味—」のご紹介は、いつも子どもたちの事を考え、「親心」で献立を考えて下さり、夏には短大の先生のデコレーションクッキーまで飾って下さった鮎子先生。そして、今年から「新渡戸の食育」メンバーに加わり、若さと笑顔と一生懸命さで子どもたちのために汗をかきながら調理してくださっている大久保先生。

食育に情熱を燃やしていらっしゃるお2人のストーリーをご紹介します。

「鮎子先生のおうちの料理」

私の母が作る春巻は小さいころから家族みんなが好きな味です。豚ひき肉とキャベツ、春雨などが入ったパリパリの春巻です。子どものころは、母と妹と一緒に春巻きの皮で具材を包む手伝いをしていたのを思い出します。キャベツが入る春巻がめずらしいという事は大人になってから知りました。

今でも家族みんなが集まるときには母がたくさん作ってくれ、私の1歳の息子も手づかみでもりもり食べます。

新渡戸文化子ども園のお友だちにもぜひ食べてほしいです。

「大久保先生の大好きな味」

私の大好きな味は、母の作った「りんごとじゃが芋のグラタン」です。

「グラタン」は私の家の食卓では滅多に出ません。何かお祝い事の際に母が腕によりをかけて作ってくれます。受験の合格発表のときや、学生時代に行っていた競歩の大会で結果がよかったときなどでした。

毎回私は母が夕食の準備に取り掛かる前に急いで大会の良い結果を連絡し、「グラタン」のために早く帰宅していました。家に着くとチーズの芳ばしい香りがリビングに広がっていて、食卓には焼きあがった「グラタン」が…。

この光景を見て、いつも私は目標に向かって努力してよかったと思います。

お2人の「おうちの料理—大好きな味」新渡戸文化子ども園のお給食に出てきたら、何度もおかわりをしてしまいそうです。（再度、先生方に止められそうです。）

食欲の秋。子どもたちは運動会の練習でたくさん運動し、お腹を空かせ、何度もおかわりをし、嫌いなものも食べれるようになる季節かもしれませんね。

