



Maple Nursery School

2020年2月20日

木々が芽吹き始め、春がすみの日が多くなってきました。早いもので、今年度もあとひと月となりました。この一年間で大きく成長した子ども達。泣いたり、笑ったり、それぞれの思いをおもてに出せるようになりました。先生・お友だちとたくさんのかたちを経験したことが自信に繋がってくれることと思います。そして残りの日々をクラスみんなで、穏やかに楽しい時間を過ごし、思い出に残る日々であって欲しいと願っています。

【3月】

3日 Birthday Party

7日 卒園式

18日 避難訓練(地震)

28日~31日

新年度準備

English(3・4・5歳児)

2/25・3/3・3/10

English(1・2歳児)

2/26・3/4・3/11・3/18

Let's Sport 毎週木曜日

～おねがい～

- 7日土曜日は卒園式となります。パuffアロー組のみの出席となりますので、ご家庭での保育のご協力よろしくお願い致します。
- 28日土曜日も、新年度準備の為家庭保育のご協力をお願いします。
- Medical bookにも記載がありますが、熱が下がってから24時間はお自宅で経過をみて下さい。
- 金曜日上履きが靴箱に残っていることが、多く見られます。金曜日に持ち帰りきれいに洗って、月曜日に持ってきてください。
- お持ち物の名前が、薄くなっていたり記名の無いものがあります。再度記名の確認をお願いいたします。

3月分 土曜日利用について

登降園タッチパネル横にあります土曜日申込書をご記入の上26日(水)までに、スタッフルームまで提出をお願いいたします。ご不明な点・ご相談は、スタッフルームまでお声掛け下さいませようお願いいたします。

普段の様子

生活発表会沢山のお客様の前でキラキラと発表をする姿に子どもたちの大きな成長を感じました。保護者の皆さま沢山のご協力ありがとうございました。



2020 節分



2月 生まれのおともだち

かがわ あまねさん・いしかわ ひろきくん
 すすき りひとくん・こじま ゆうせいくん
 もちづき ゆうきくん・あかがわ けいとくん
 さなか ひろとくん・うえむら ひろなさん
 うえむら はるなさん・こたか めいさん
 たかはし そうたくん

♡おたんじょうび
おめでとう♡



食育だより

どうやって味覚は作られる?

子どもの味覚は身体の成長と同時に形成されていきます。薄味を基本にして、素材そのものの味を大切にしていましょ。甘味・塩味・うま味は人間が本来好む味ですが、経験により好むようになる味が苦味・酸味です。経験のない子どもには苦手な味になりやすいです。今は味覚が形成される重要な時期。いろいろな素材と味に慣れ、幅を広げていくことが大切です。多くの味の経験が「おいしい!」感覚を作っていきます。



かりんとうトースト

《材料》

- ・食パン 6枚切り 1枚
- ・バター 小さじ2
- ・黒砂糖 小さじ2

《作り方》

- ①鍋にバター、黒糖を入れ、火にかけて溶かします。
- ②食パンに①を塗りトースターで焼きます。
- ③適当な大きさにカットします。

※はちみつ・黒糖は、1歳児未満のお子さまには、与えないようにしましょう。

春の訪れを告げるフキノトウ

春になるとひょっこり芽を出すフキノトウ。子どもたちがいち早く見つけて報告に来てくれます。フキノトウは「フキ味噌」や「天ぷら」でよく食べられますが、ほろ苦く子どもたちはあまり好きではないようです。しかし、春の訪れを知らせてくれるフキノトウを、給食では「春の食べ物」として子どもたちに伝えたいと思っています。大きくなったときに春の思い出のひとつに残るよう、ぜひご家庭でも食卓に登場させてほしい食材です。



朝ごはんを食べよう!

朝食は一日の生活のスタートです。朝起きたときの身体はエネルギー不足で、体温も低い状態です。朝ごはんを食べることで体温が上がり、眠っていた脳や身体にスイッチが入ります。朝ごはんを食べないとぼーっとしてケガにつながったり、いらいらしたり、元気にあそぶことができません。また、1回の量が多いと食べられない子どもにとって、朝食は大切な栄養源。お友達とたくさん活動できるように朝ごはんをしっかりと食べましょう!

