



こむぎ通信 賛助会会報 第36号

編集・発行：麦っ子畑保育園賛助会 発行年月：2019年7月

〒252-0015 神奈川県座間市南栗原 1-4-3 Tel. 046-255-7087

HP: <http://www.mugikkobatake.org/> Fax 046-244-0023

賛助会お振込先：郵便口座 00230-3-51894 麦っ子畑保育園賛助会

一口 1,000円以上何口でも可 (振込用紙はコメントが書けます)

～*

<すぐに出ない答え>

—こむぎ通信 18 号より再掲、修正—

毎年、麦っ子のアンズやビワの実が熟れる頃、風・雲の合宿準備が始まります。「今年は何をテーマに合宿を盛り上げていこうか？」子ども達の様子を見ながら真剣に向き合う日々。今年も雲の担任のもとちゃんと風の担任ゆっこ、いねぼーが相談して、絵本『三びきのやぎのらがらどん』がテーマになりました。小さい風ぐみ(チビヤギ)と雲ぐみ(中ヤギと大ヤギ)が力を合わせて、岩の妖精トロールに向かっていくのです。そして本番では、トロールに向かった勇氣の火を燃やして“水源じいさん”とお話しをします。“水源じいさん”は子ども達のことをいつも見守っている水源地に住んでいる神様で、合宿の夜麦っ子に来てくれるのです。もう何年も在籍している親の皆さんでさえ、「子ども達がちゃんと“水源じいさん”に向き合えるだろうか」とか、「風組をしっかりと連れていけるかしら」「夜中にオネショしちゃわないかなあ」など心配がつきません。まして、初めて麦っ子で合宿を迎える場合は、不安は何倍も大きいことでしょう。何しろ、たった2、3才の子達が親から離れてお泊りするのですから—。何年か前、新人ちゃんのお母さんとお話ししていた時「入園したてで無理だと思うので、今回はお休みしようかと考えていました」と言われてびっくりしたことがあります。…そうでした。世間では2才、3才という年齢はまだまだ小さくて、お母さんにくっついていても当たり前なのですから—。その小さな3才の子が、2才の風ぐみの子に「大丈夫！ボクが守ってあげるか



職員 たけのここと寺嶋乃里子 画

らネ！！」「泣かないんだよ」なんて言ってるのですから、たいしたもんです！聞いている大人のほうが胸が熱くなってしまいます。勿論、いきなりお泊まり…というわけにはいきませんから、その年々でみんなの気持ちを盛り上げていくように工夫しています。一般的には、麦っ子でしているような合宿（風・雲だけでなく、虹・太陽の合宿も）は、おそらく出来ないと思います。なぜなら、日常の保育の内容が全く違いますから—。こういう合宿を組む、ということは普段どうい保育をしているのか、その内容や質、職員の意識など全て問われてきます。そしてなによりも、麦っ子を信頼して送り出してくださる親の方々のご協力なしに、この合宿は成立しません。担任が責任を持って進めていきますが、麦っ子とご家庭とが一緒に取り組んでいく合宿です。そして合宿当日は、お台所も含めて全身体制で臨んで、この特別な日を迎えます。

ここに紹介するのは、もう何年も前から歌い継がれている『勇氣のうた』で、風・雲合宿の定番になっています。

『勇氣のうた』 2019 Ver. 一大石 元子 詞・曲—

勇氣ってどこにあるんだろう 勇氣ならここに持っている
持っているだけでいいのかな 大事なときにつかうんだ
つかえばつかうほど やさしくなれるのさ
つかえばつかうほど 勇氣はふえる
勇氣ってどこにあるんだろう 手と手をつないで 風・雲 GO!!

とってもステキな歌でしょ？ この歌は、10年以上も前の風・雲合宿の時、みこべが「心に勇氣があれば、きっとみんな合宿ができるよね。でも、勇氣は使わないと大きくなれないんだよ」というような内容のお話をしたのを聞いて、もとちゃんが作詞・作曲してくれたものです。コワくて泣いてもいいのです。ちゃんと向き合って泣いてくれれば…。ごまかさないうでしっかり受け止めてほしいし、つなぎ合った手と手を通して相手の気持ちや「一緒に頑張りようね」という思いを信じてほしいのです。合宿を一度すればすぐに何か得られるとはかぎりませんが、ひとつの弾みになって世界が広がったり友達関係が深まったりしたら、どんなにかいいでしょう。自信がついてあちこちにお泊りする子ども多くなりますが、逆に離れられなくなる子ども出てきます。でも、それも成長の過程ですから、しばらく様子を見守ってあげてほしいと思います。いつかきっと、この経験は更に大きなことに挑戦するとき生きてくるでしょうし、長年見ている私たちには、小さくても一生懸命頑張る子ども達の気持ちに対する絶対の信頼があります。たとえその時うまくいかなかったとしても、「よく頑張ったね」としっかり受け

止めてあげようという気持ちに変わりはありません。だって、答えはすぐに出ないのでからー。



子ども達の世界って、私たち大人が見ているよりずっと深く考えていることが多いし、反面、意外に単純なことも多かったです。真剣に悩んだりしているときは、こちらも注意深く話を聞いたり前後の状況を判断しながら神経を使って対応しますが、逆に細かい話に付き合っていくうちに深みにはまってしまう場合もあります。問題を複雑にしないよう、できるだけあっさりとした気持ちを切り替えてあげた方がいい場合が多いのです。年齢が大きくなるにつれ言葉も増えるし言い回しも上手になっていくので、逆に大人が振り回される…なんてことにもなったりします。「子ども目線で」というフレーズが一時はやりましたが、それはなんでもかんでも子どもの言い分を受け入れることとは違います。しなければならぬことや、我慢すること、してはいけないことは、きちんとストレートに伝える。余分な感情や不必要な言い回しは逆に混乱させるだけです。子どもの様子を心配するあまり、断片的な情報だけで想像したり、決めつけないこと。状況がある程度確認できたら、いつまでも引きずらないこと。—これらは、とても大切なことです。

子ども達は麦っ子の友達関係の中で、毎日「相手のこと」「自分のこと」そして「みんなのこと」をくり返しくり返し、悩んだり、笑ったりしながら学んでいます。それは、私たち麦っ子の職員も同じです。「困ったときは子どもに聞こう」—それが私たち大人の当面の答えを見つける為の方法です。勿論、“言葉”で聞くではありませんよー！子ども達の心に問いかけるのであり、全体の様子や他の子達との関係の中から真摯に聞く姿勢を持ちたいと思っています。

勇気のうた

(麦っ子畑保育園 園長 みこべこと大島貴美子)



ゆうきってどこに あるん だろ？ ゆうきなら どこに 持ってい—る—



持ってるだけで いいの かな だいじな ときに つかうんだ



つかえば つかうほど やさしくなれるのさ つかえば つかうほど ゆうきはふえる



ゆうきってどこに あるん だろ？ 手と手も つないで 風くも 90!

New four



たけのこ画

1月から台所で働いています
 木公李和枝 (ばっしー) です。
 子どもたちにおいしい給食を食べて
 もらえるのががんばります。
 趣味: 海苔がのる、F1観戦



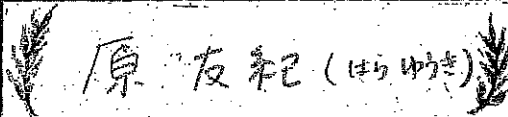
のりこ

昨年12月半ばに
 福岡から引越
 してきました。
 元々よく食べて
 まけたが、麦子
 の美味しーい



まど画

ごはんのおかげか
 以前よりも増してよく食べて驚かれ
 ることもしばしば。(笑) 麦子でしか経
 験できない毎日は感重いや驚き、楽し
 が詰まっていた。とても充実しています。
 ちう知ってる人もけっこう多いのですわ。
 椎名林檎 (もちろん東京事变も) が大好き
 でLive遠征で色んな所行ったりしますP。
 (8県2都、台湾)



原 友紀 (はら ゆき)

学童の大人です。みんなに
 付けてもらった呼び名は
 "IP、ちゃん"

出身: 宮城県

仙台市

趣味: DIY

工作

料理



のりこ画

4月から虹組の大人になりました。
 とまです。今まではバイトとして、夕方
 に麦子に来ていましたが、無事大学
 を卒業できたので、麦子の大人に
 になりました。麦子で働き始めて
 学校やバイトでは学べない事が
 多く、毎日学ぶ事
 ばかりです。

大好きな麦子
 の一員になって
 嬉しく思います!
 精一杯頑張
 りますので、よろ
 しくお願ひ
 します。



まど画

新人紹介

必読!!

麦っ子大辞典

でもたぶん
こぼれおぼ
てなす通

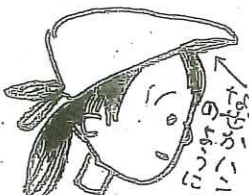
毎月の園だよりで 職員 寺嶋たけのこちゃんから
連載していた大好評の コーナーです。



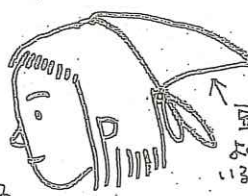
2017年3月号より

例によって面白いバンダナのつけ方

デカに手伝ってもらってつけたもうです。



たけのこの
ハンチング



頭のさきちゅー
よえのまのて
いること。



頭のてっぺんに
極端に
シが寄って
三角が真横
に来た例。

スガネ先生と
友達が
先ず先ずと
ナリル君が
先ず先ずと
呼んでいて
その時
カリンが
のしか

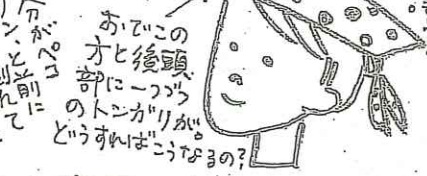
「まっ子大辞典」の101 BY たけのこ
くもぐみギョーザ作り
この人がギョウサコ先生。あれ？こえちやん？
イヤイヤ
ちかうちかう。
(イメージ)

結論

どんな姿であれ、どんな
形であれ、焼いて食うのは
ギョーザはおいしい。
ただし、皮はKAY-Aのほうがいい。

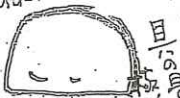


三角部分が、この
パターンの
ありませう。



おでこの
方と後頭
部に一つづ
のトンカリが
どうすればこうなるの？

くもぐみ作面白いギョーザ



大人の皆さんも
作すに自由
に!!

この形が何個か
できましたか？
ヒタヒタは手前の
つけるものだと
す。

半分に折った跡
倒に、大きなヒタヒタ
インギンチヤ形。

そでこ
ヒタヒタも上手に
ヒタヒタを上手に
愛情が感じ
られ。

頬をのせたらあひな様だ。
丸い
皮を単純に2ツ折りに
しただけのミニマル形

目の目はもっさり



りょうびん
まき画



赤い煮物

数年前のリクエストメニューにも登場。とてもかたがで。子どもたちにも特に人気!

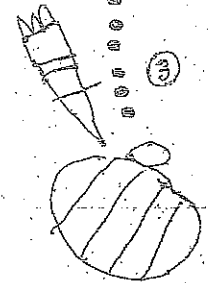
材料

カボチャ・人参・塩

作り方

- ① カボチャは大き目の乱切りに、人参はひとくち大の乱切りにしておく。
- ② カボチャ→人参の順番にナベに入れて、ひたひたの水と塩を入れて中火で煮る。
- ③ 人参がやわらかくなり、カボチャが煮崩れてきたら、混ぜて、味をみて火を止める。

煮崩れたカボチャが人参に絡んで全体がまろやかになっておいしい!!



みんな大好き!

麦ごぼん

5.18、給食試食会が行われました。白頭、子どもたちが食べているメニューの中が、作り方が簡単で、子どもたちにも好評なおかずです。ぜひおうちで作ってみてくださいね。



材料

青菜(小松菜、葉花など、何でもOK!)、新玉ねぎ、ワケメ、しょうが、塩

作り方

- ① 青菜は茹でてザク切り
- ② ワケメは塩抜きして、サッと熱湯にくぐらせ、流水で冷ましてから切る。
- ③ 玉ねぎはうすくスライスして、軽く塩をみしておく。(葉が苦み強いようなら、水にさらすか、サッと蒸し炒める)
- ④ ①②③を和えて、塩で味を整えて、しょうがをすり入れる。

青菜を茹でたあとは、水にさらさない方が美味しい!

煮干しとじゃが芋のきんぴら

子どもだけでなく、お酒のおつまみにも◎!

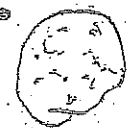
材料

煮干し、じゃが芋、ゴマ油、しょうゆ、塩 (油あり)

作り方

- ① 煮干しは、頭と内臓を取って半分くらいに切り、少量の水に浸けておく。
- ② じゃが芋は、細めの千切りにする。
- ③ ナベにゴマ油を熱し、水気を切った煮干しを炒め、じゃが芋も炒めて塩をふり、煮干しの浸け汁としょうゆを入れて、芋がやわらかくなるまで炒め煮をする。

油なしは煮干しのかわりに、しいたけを使用。少量の水と共に蒸し炒めて塩で味つけしてね。



大根と春雨の煮物

春雨は、子どもたちが大好きな食材。大根と春雨の旨みを春雨がたっぷり吸ってとってもおいしい!

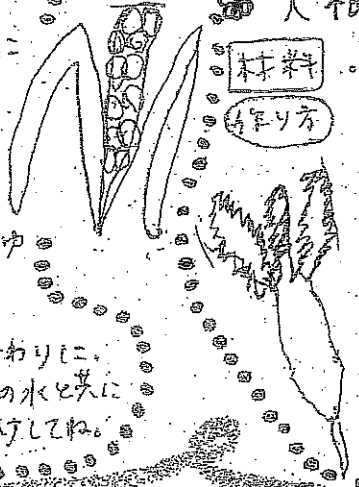
材料

大根、えのき、しめじ、春雨、塩

作り方

- ① 大根はひとくち大の乱切りにしておく
- ② えのきは食べやすい大きめに切る
- ③ 春雨は固めに下茹でしておく
- ④ ナベに、きのこ→大根の順番に入れて、ひたひたの水を入れ、塩を振って中火にかける。大根に火が通るまで煮る。
- ⑤ 大根がやわらかくなった時、下茹でした春雨を入れて混ぜ、汁気を吸わせて、火を止める。水分が多すぎようなら、水に溶いた片栗粉が葛粉でとろけ。

春雨を煮すぎないのがポイント! 大根が柔らかくなってから入れてね。



試食会には登場しなかった、子どもたちも大好評メニューをご紹介します

ニラ丼

子どもも大人も大好き!

材料

ニラ、いわし、しょうゆ

作り方

- ① ニラは新鮮なものを洗い、「生のまま」じんじんに切る。
- ② 食べる直前に、いわしはしょうゆをかけて混ぜ、ごはんに乗せていただきます。

ゴボウの梅煮

一見、見た目だけじゃなく、梅の酸味がゴボウの旨味を引き立てる!

材料

ゴボウ、梅干し、塩

作り方

- ① ゴボウはたわしでざら洗い、まな板の上ですりこぎ等で叩いておく。
- ② ナベに、①とがぶる位の水を入れ、梅干しを種ごと入れてゴトト煮る。塩で味を整えてできあがり◎

ハリハリ漬

煮物も美味しいけど、生のまま歯ごたえを楽しみたい! 切干大根の漬け方!

材料

切干大根、人参、塩、酢、昆布

作り方

- ① 切干大根はサッと洗ってザルに上げ、切っておく。
- ② 人参は千切りにして軽く塩をみしておく。
- ③ 昆布は細かく切って水に浸し、昆布出汁を作っておく。
- ④ ①②を合わせ、③の昆布出汁を少し取り、吸わせながら塩と酢で味を整えていく。

会場で人気のカレー

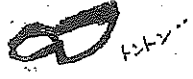
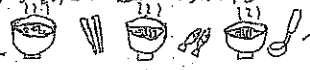


人参、玉葱、カボチャ、トマト、じゃがいも、ゴボウ、大根、ネギ、ハーブで美味しく仕上げます。

(編集)うたなお母 小方圭



昨年の夏、映画『その後のほろろちゃん』のみそ汁GIFTの上映会を親子で何度も行なったこととあわせて、親子学習の手伝い量がおせつのみそ汁を作るようになりました。



親子学習日記より

1/28 火田の木根をリ又搦して味噌汁の味付けは泰介と青空(指導はしゅうじ)、野菜を切るのはのんのんわかぽニ、だいや、みちる、まぎき。みんなやる気まんまん。!!! (月)夕方5時頃に食べるので冷えた体が温まります。

5/16(木) 今日の味噌汁作りはいくと。声をかけた時は気がのらない感じだったのが、作っているうちにめてきてじゃがいもは皮をむき玉ねぎは目をしよぼしよぼさせながら切り、最後味噌をいれて完成! 何時はニマリと鼻穴が大きくなってめっちゃイヤ顔でかこまかったよ〜

具の切り分量は学習にまかせてはす。

3月には味噌作りをしました。1年後が楽しみです。



学童みそ汁作り



学童のみそ汁はほんとにおいしいです。かりんか一番好きのみそ汁は、じゃがいもが入っているのみそ汁です。とてもおいしいから、好きです。のみそ汁を作るのはとても楽しいから作る時は作っています。でも毎回作っている人は、たいてい女子か1年の男子です! 久保田 幸琳

おみそ汁をつくる時に、やさいをきりました。ほうちようを切っていると、きんねこのてをするのかいむすかしがたがぞをできたらいよいよ、かこぶうごてはのあじだ、ホよ

人が作ってくれるのみそ汁より、自分で作るのみそ汁のほうがおいしく感じます。何人が作るので協力して作ります。かこ

学童のみそ汁のナイスなタイミングで迎えに行くとおせつをいってくださる学童のみそ汁。学童のみそ汁は角のない、おいしい、優しい味があるので、思わず「あ、おいしい!」とつぶやいてしまう程。そして我が家ではみそ汁は子どもたちが作っています。毎朝、幸せ。学童5年が2年おいて、田久保田有希子

おみそ汁をつくらせて、楽しいです。ついたらおれも自分でつくるのもおじいちゃんおばあちゃんに食べてくれるからうれしい。そしてみんながおいしいと思えばたい!とか言ってくれるからさらにうれしくなります。かたすけおみそ汁をつくらせてくれるから、とてもうれしい。

お母さんお母さん達にふるまわれること!!! だしの味が濃く、丁寧に作った学童のみそ汁は、心がホッとするおみそ汁です。おごちよう様です。かこ

(編集)リョウのん母・そら父

第17期生 卒園製作

～ステンドグラス～



昨年に引き続き、こむぎ通信委員会になった瞬間に、卒園製作の記事を頼まれると予測していましたが、やはり私に回ってきました…

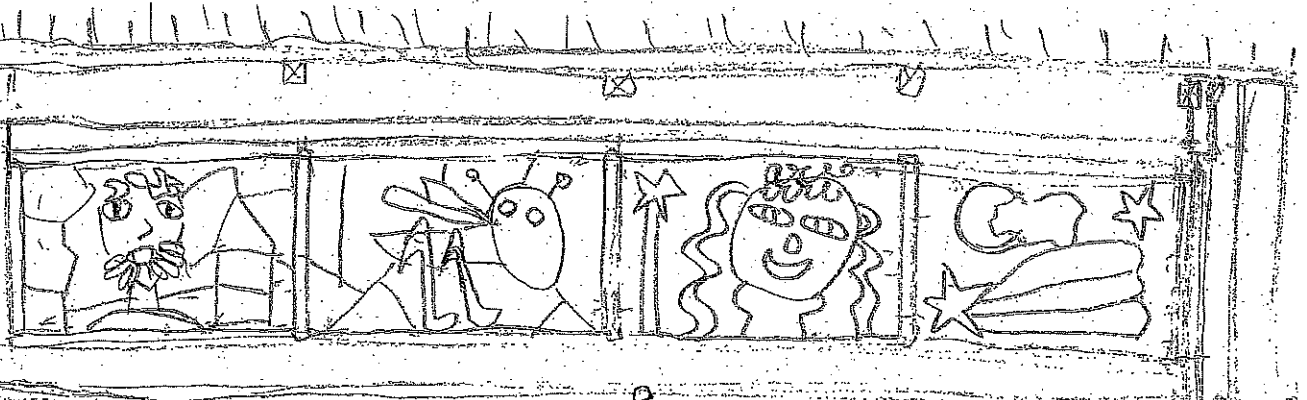
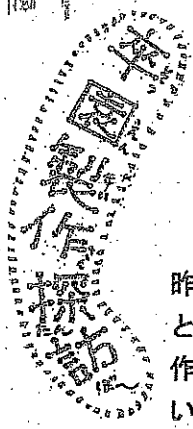
作製した時のことを全く覚えていなかった為、委員会の集まりの際気づかれないう静かにしていたのですが、もとちゃんに「よっちゃん何作ったんだっけー？」と聞かれ、あれよあれよといううちに私に決まってしまいました！

ただ、覚えていなかったのは私だけではなく、みこべももとちゃんも、あのステンドグラスはピノキオだっけ？いやシンデレラじゃない？とあやふや…

ひーさんの娘さんのみ一たんが、誰かと誰がどこのシーンを作るかで喧嘩していた気がするのですが、他の同期は全く記憶がなく、明確な答えを出せないまま、またみんなで集まるーね！と卒園製作の話はどこかへいってしまいました。

みんなのように作ったかは覚えていなくとも、みんなで作った時間はかけがえのないもので、麦っ子で過ごした時間が充実していたからこそ、卒園した今でも連絡を取り合い気に掛け合える関係性でいられるのだと、改めて思える良いタイミングとなりました。この先もずっと、卒園製作が麦っ子を卒園する子ども達の良い思い出の1つになり、ふとした瞬間に麦っ子で過ごした時間を思い出し、暖かい気持ちになれるきっかけになるといいなと思います。

日暎（ひなたん）母 絵 父



毎牛暮になりますと麦っ子畑
保育園のこむぎ通信を送って
頂きありがとうございます。
楽しくお読みを
読んでいただいている
おります。

絵の先生(細井先生)の妹さん
干野 順子 様

来年から大学生です。
またいつかあわせてみるとい
いげます。(卒園生)
葛西陽平様

通信いつもありがとうございます。
気持ちだけ送らせていただきます。
(卒園児母) 鈴木 様
お代子。

いつもおたよりカレンダーをありがとう
ございます。なつかしくいつも元気を
いただいています。こちら皆元気で
(元ちゃんも一緒に)あります。皆様
のご健康を願っています。
ぜひ遊びに行かせて下さい。
(元職員) 大竹 桃子 様

これからも麦っ子のこと応援します。
(元麦っ子の)アッキー母様
イッキ

園だより いつも
ありがとうございます。
こちらまで皆さんの
熱が伝わります。
(みこへの友だち)
井上 和美様

いつも麦っ子通信楽しみにしています。
応援しています。
真弓先生のドキュメンタリー映画
『蘇れ生命の力』監督 岩崎正靖子様

早寝 早起き 朝ごはん
(朝ごはんは体内時計をリセットします)
元氣ごはんの健康給食
笹本 様

いつもリアルな通信ありがとうございます。
2019年は見学の土の星が魁門方位に並ぶので
覚悟と災害等の準備と世界のため子供達のために
お祈りを忘れないうで下さい。
みこへの友だち 高橋 典子様

玉林木郎(保育専門学校)併。
彼女も出転 麦っ子時代の様に
言詞子良くウレサイです。
卒園生父
萩原昇二様

～いつも麦っ子畑保育園をご支援くださりありがとうございます～

麦っ子畑保育園賛助会は2000年8月、園児達がよりよい環境で生活ができるよう、少ない助成金では何ともしがたい施設や設備を充実させるために、皆さまからのご支援を仰ぎたく発足しました。おかげさまで2017年7月から認可保育園としてスタート、今年は3年目の歩みに入ります。ご支援していただいた皆さまに、心からお礼申し上げます。今までお振込みいただいた賛助会費は、新園舎建設にかかった費用の補填にあてておりますが、振込用紙がなくても郵便局から直接お振込みいただくこともできます。これからも皆様のあたたかい応援を心からお待ちしております。

2019年1月～2019年6月迄に集まった賛助会費の合計は

180,000円 でした。ありがとうございました。

*賛助会費は1口1,000円から何口でも申し受けております。

皆さまのご支援・ご協力をお願いいたします。



りゅうごん画

編集後記



学芸室までき画

雨後の新緑がひときわ濃く感じられるこの頃、皆様お変わりなくお過ごしでしょうか。麦っ子のWS Pも夏仕様となり山羊も加わりより賑やかになってきました。今回初めてこむぎ通信委員となり、拙い文章ですが周りの皆様のアドバイスを得ながら綴らせていただきます。今回のこむぎ通信は麦っ子ごはん特集でした。麦っ子といえば「食」！ですね。3年前、園の方針も全く知らず入ったのですが、食への意識の高さに入園当初はかなり驚いたものです。卵牛乳肉使わないの？大丈夫かな？心配ばかりしていました。ですがきちんと理論づけされているんですね。今では麦っ子のご飯で息子は心も体も大きくなっています。料理はいまだ苦手ですが、美味しくて優しい味がする麦っ子のご飯に少しでも近づけるよう試行錯誤している毎日です。加えて、お迎え時などに夕方のおやつのお作り方をお台所の大人にさりげなく聞いたりしています。なかなかおすすめですよ。

また、この時期になると朝の見送り時にパンツ一丁でプール掃除をしている子供達をよく見かけます。ぞうきんがけをする子供達の無邪気な顔！朝仕事へ行く前のほんの少しの癒しのひとときであるとともに私の中で夏の風物詩となっています。

もうすぐ夏が始まりますね。どうぞ皆様も暑い夏に負けないようお体ご自愛なさってくださいね！

小倉 葵 (虹組 りゅうが母)