



# 8がつのホームだよ



♪～ みずをたくさんくんできて みずてっぼうであそびましょう

1・2・3・4 シュツ シュツ シュツ ～♪

蒸し暑い日が続いていますが、保育所では水遊び、プール遊びと夏ならではの遊びを楽しむ

子どもたちの元気な声が響き渡っています。子どもたちの歓声に元気をもらっている毎日です！！

先日、あお組（年長）さんの「おとまらない保育」を行いました。自分の事は自分でする。友だちと仲良くする。を約束に、色々な事を経験する事ができ、子どもたちの成長した姿がたくさん見られ、とても嬉しく思います。また、最後のプログラム ☆ 親子で花火大会 ☆ では、親子で花火を楽しんだり、きれいな打ち上げ花火を一緒に見たり、楽しむことができました☆

まだまだ続く暑さの中、水分補給をしっかりと行い熱中症にならないように気を付け、引き続き、手洗い、うがい、消毒など、感染症対策をしっかりと行い、コロナに負けず元気に過ごしたいと思います。



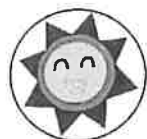
## きらきら ホーム

「いつもきらきらやさしいっばい」

楽しみにしていたプールあそびが始まりました。暑さに負けず子どもたちのパワーは全開です!! 夏期保育はあおぐみさんが中心となり生活しています。きぐみ、ももぐみさんも自分のことは自分でできるように頑張っています。しゃぼん玉や色水あそびなど、みんなで協力し合っ楽しんでいきたいと思っています。

あおぐみ 暑いお祭りの暑いお祭りや、プールそらじなど、あおぐみさんだけの楽しいことがたくさんあった7月! お泊まらない保育では、夕ご飯のお買い物に行ったり、屋台ごっこをしたりなど、大はしゃぎで楽しんでいたあおぐみさん。親子での花火では、「うちゅうまじとどけよ」と言ってお家の人と一緒に花火ができて嬉しそうなおもちゃをちびた。

これから、大和ミュージアム見学やなつまつりごっこもあるの、子どもたちと話し合い、楽しく進めていきたいです◎



## にこにこ ホーム

「いつもにこにこ笑顔がいっぱい」

待ちにまたプールあそびが始まり、子どもたちは毎日、目をキラキラさせて楽しんでいます。グループ活動も始まり、それぞれ自分でできることも増えてきています。

きぐみ 水あそび大好き きぐみさん、着替えや片付けの準備など自分のことは自分でできるように頑張っています。

いつもできることが増えてきています。プールに入るとワニさん泳ぎを楽しみながら、お身体にもチャレンジ! 個性はみからも「楽しみ〜!」と人が言っていると、「自分も〜」顔つけ合戦!! 友だちと刺激のあつこです。

ももぐみ 大きなプールに毎回大はしゃぎのももぐみさん。

「バタ足やワニ泳ぎなど、お身体に水がかかってもへっちゃら!! プール内めまで楽しく活動していいことと思います。幼稚園での生活にも慣れ、お話をよく聞き、自分のことは自分でやってみよう!! とがんばっています◎

蒸し暑い日が続くので熱中症には十分気を付けて夏ならではのあそびをたっぷり経験していきたいと思っています。



## すくすく ホーム

「いつもすくすく大きくなあれ」

暑い暑い夏がやってきました。

子どもたちは日々プールやどろんこ遊びなど夏ならではの遊びを楽しんでいます。

あかぐみ 「今日プールある?」と毎日 プール遊びを楽しみにしているあかぐみさん。お友だちと

水のかけ合い、こをしたり、「雨〜!!」と、じょうろで雨を降らせてみたり お友だちと一緒に楽しんで遊ぶ姿がたくさん見られます。

衣服の着脱やシャワーのあとタオルで身体を拭こうとしたり、できることは自分でしようと頑張っていますよ。

つぼみぐみ シャワーや沐浴で涙が出ていた

お友だちもプール遊びやどろんこ遊びを楽しんでできるようになってきました。お水や泥の感触を楽しみながら、じっくりとよく遊んでいます。シャワーのお水にも「キャー」とうれしそうなお声をあげたり、プールにも自ら足を入れ積極的に遊ぶようになってきました。



## きゅうしょく

子どもたちは暑さにも負けず元気に夏の遊びを楽しんでいます。子どもたちの楽しそうな声が給食室にも聞こえてきます。

今月は「鶏肉のオレンジ煮」という献立があります。レシピを紹介します♪

### 材料

- 鶏肉
- しょうが
- ① 酒 下味
- しょうゆ
- 人参
- 玉ねぎ
- ピーマン
- ② ケチャップ 4
- 砂糖 1
- ウスターソース 1

### 作り方

- 大きめに切った鶏肉に①下味をつける
- 片栗粉を付けて油で揚げる
- 人参は短ざく切り、玉ねぎは4切り、ピーマンは4切り、
- ナバナに油をしき、玉ねぎ、人参を炒め、揚げた鶏肉を加え、ピーマンと②の調味料を入れて煮からめる

★ オレンジ煮とは... 油で炒める、揚げるというのは西洋のやり方で、その西洋風の調理方法が江戸時代に長崎の島から伝わり、オレンジ煮という言葉ができたといわれています。

