

○●○●○●○●○●○ 9月の支援事業から ○●○●○●○●○●○

9月のなかよし一む・プレスクール・なかよしミニ・なかよしミックスは、砂遊びを楽しみました。

【砂遊び】お母さんと一緒に裸足になって砂遊びをしました。大きな山にどんどん登って行く子どもたち！パパやママが大活躍！！たくさんのプリンやお団子ができていましたよ(*^_^*) 最後に、お母さんの所までよ～いどん！かけっこをしました(*^^)v

【新聞遊び】雨の日は、新聞遊びをしました。腕を思いっきり伸ばして新聞を破いたり、新聞プールを楽しんだり、おうちでは、なかなかできないくらい思いきり、遊びました。



【シニアサロン】
保育園の子どもたちと一緒に敬老の集いをしました。また、遊びに来てください(*^▽^*)
手作りのコースターをプレゼントしました♪

「シニアサロンぽぽら」に遊びにきませんか

子育て支援センター「さんこうぽぽら」では、月に1回地域の方におこし頂き楽しいひと時を過ごしています。

日時：10月11日(水) 10時から12時

内容：花の苗植えをしよう
(保育園の3歳児との交流があります)

場所：地域子育て支援センター「さんこうぽぽら」
電話でお申し込み下さい。 TEL 31-6877



♪育児相談・食育相談をしています♪

三光保育園及び三光幼稚園では、育児・食育相談を受け付けています。

お気軽にお申し込み下さい。

※毎月第3火曜日の14時～16時までは、西九大短大部教員による食育相談を行っています。
事前にお電話でお申し込みの上、ご利用下さい。

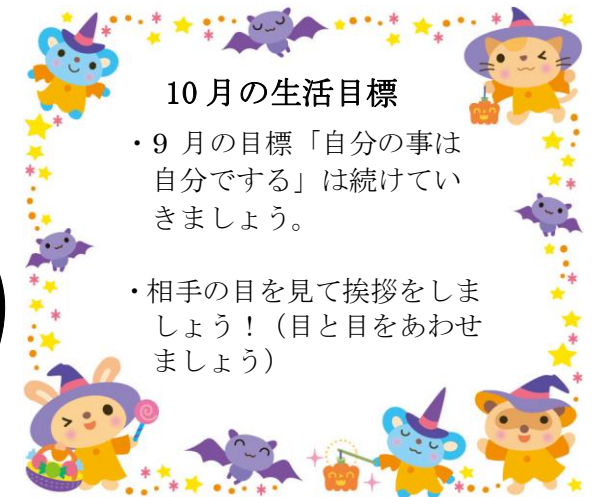


永原学園地域子育て支援センター
さんこう・ぽぽらだより
2017年10月発行 第126号
認定こども園 西九州大学附属三光保育園
TEL:0952-31-6877

10月の生活目標

・9月の目標「自分の事は自分でする」は続けていきましょう。

・相手の目を見て挨拶をしましょう！（目と目をあわせましょう）



紅葉の秋・収穫の秋・食欲の秋

園庭の木々の葉が色づき始め、築山に朝一番に上ると色々な色の葉っぱが拾え、大人気です。「みて！みて！きれい～でしょ！」と、先生や友達と喜びを分かち合う姿があらこちらで見られています。この時期、先生たちのポケットには輪ゴムが偲ばせてあり、色々な葉っぱが集まると目の前でコサージュを作って見せます。「きれい～い♡」「あか、きいろ、みどり、ちゃいろとか色々な色になっているよ～♪」「もってかえりた～い！」等々、子ども達の発見や感動を言葉で表現できるように応答しながら、秋の自然を楽しんでいます。

一方、冬野菜の栽培に向けての準備も始まりました。園庭の栗の実はいつの間にか先生と子ども達に収穫されて味見はかないませんでしたが、金立の芋畑には、全員で芋掘りに出かけます。なし、ぶどう、くり、芋、りんご・・・と、秋は子ども達の大好きな果物も出回ります。田んぼの稲も黄金色に変化を見せてきました。季節の変化や秋の食べ物を存分に味わいましょう！
(三光保育園長)

「なかよしミックス」に遊びにきませんか！

就園前までのお子様と保護者の方が一緒に参加して親子で楽しく遊ぶ集いの場です。

★第7回目の10月は、下記の日程で実施します。

日時 10月24日(火)10:00～12:00

10月26日(木)10:00～12:00

内容：いもほりの体験(対象：2歳以上)

場所：佐賀市金立公民館駐車場

持って来るもの：帽子、手袋(軍手)、シャベル、お茶、おやつ、着替えなど

※掘ったさつま芋は買い取れますので、小銭と袋を準備してください。

参加を希望の方は事前にお電話が必要です。受付は、9:30～17:00です



10月の「フリーデー」について

支援センターぽぽらを下記の日程で開放します。お好きな時間にお出かけ下さい。

日時：10月25日(水)・27(金) 10:00～12:00

※事前の連絡は必要ありません

『幼稚園を「長期欠席」したという遠い日の思い出』

西九州大学子ども学部子ども学科 准教授 松井克行

幼児の頃、非常に体が弱く、よく幼稚園を欠席した。今風に言えば「長期欠席」である。文部科学省によれば、「長期欠席」とは、小学校及び中学校における「年度間に連続又は断続して30日以上欠席した児童生徒」のことを指す（幼稚園、保育園、認定こども園に関しては、「長期欠席」に関する政府の調査は、未だ実施されていないようである）。

では、実際に2年間の幼稚園在籍期間のうち、どれぐらい休んだか？ 記憶の限りでは、少なくとも毎年12月は、ただの1日も登園しなかった。かかりつけの医師より「命が惜しいなら自宅待機」と宣告されてしまったからである。インフルエンザにかかることを恐れたのだろう。それ以外の月も、平均すると週の半分程度は欠席していたように覚えている。従って、年間欠席100日超の札付きの、園で一番の「長欠園児」であった。

幸い、重い病気にかかっていた訳ではなかったが、小さい病気に繰り返しかかった。父親ゆずりのアレルギー体質による喘息性気管支炎の発作、慢性鼻炎（後に花粉症という病名がついた）、咽頭扁桃(アデノイド)の肥大による扁桃腺炎、中耳炎と外耳炎、さらに自家中毒（アセトン血性嘔吐症、周期性嘔吐症）をローテーションのように同時多発または次々と発症し、おまけに手指の湿疹（後にアトピー性皮膚炎という病名がついた）が加わり、いつもかゆくて「かくな」と言われても、寝ている間にかきむしるため、いつも手は傷だらけで荒れていた（手袋をはめたが、むれて余計にかゆくなるので、すぐに外した）。

幼稚園を休んだ日は、通院する以外は家で安静にせざるを得ないのであるが、大人しい子どもだったので、さほど苦痛はなかったが、「一人っ子」だったため、同世代の子どもたちと全く遊べないのが少しだけ不満だった（自ずと「一人遊び」に没頭した）。たいくつしのぎにテレビをよく見た。ちょうど「ロンパールーム」という園児向けの番組やNHK教育テレビの小学生向け番組（当時から「社会科」が大好きだった）をよく見た。また、なぜか家に多くあった車の雑誌をよく見ていたので、当時のあらゆる車の名前を覚える等、幼稚園に行かなくても、それなりに知識は得た。車の絵を描くのも得意だった。

しかし、「一人遊び」しかできないので、同世代の子どもたちとの「つき合い方」を学ぶ機会を奪われてしまったのだろう。たまに幼稚園に行くと対等の関係というよりも、「珍しい動物」のように扱われた。いじめられた覚えはないが、「おにごっこ」では、いつも、いついつまでも鬼の役であった。でも本人としては、同世代の子どもたちの仲間に入れたようで、まんざらでもなかったのだ（「鈍感力」が高かったかもしれない）。

それよりも後悔するのが、幼稚園時代の、楽しい行事の思い出が完全に欠落している点である。遠足・劇の発表会・クリスマスのキャンドル行列も、全て欠席した。運動会にいたっては予行に出席して疲れてしまい、当日に欠席した。全くもって間抜けである。

今、西九州大学の教員になれたおかげで、幼稚園や保育園に、学生の巡回指導に行く機会をいただいている。園児からは「変なおじさん」と呼ばれる今日この頃だが、そんなことは全く気にならず、50代になって、ほんの少し園生活を体験できて大変幸福なのだ。

「和食」とは何か

西九州大学健康栄養学部講師 三隅幸子

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて4年、日本では農林水産省を中心として和食の良さをアピールし、薄れつつある和食の文化を次世代へ継承していくよう取り組んでいます。それでは私たちは「和食」をどのように捉え、次世代へ継承していくべきでしょうか？そしてそもそも「和食」とはどのような食事をいうのでしょうか？

文献では和食を明確に定義しているものはありませんでしたが、ユネスコの無形文化遺産では、和食を次の4つのように特徴づけていました。

- 1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
（四季折々の多種多様な食材、そして素材の味を最大限に活かせる調理技術）
- 2) 健康的な食生活を支える栄養バランス
（一汁三菜を基本に、多種多様な食材を使用して栄養バランスを取りやすい）
- 3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現
（料理、盛り付け、器、食事の場のしつらいを含め、自然の美しさと四季を表現）
- 4) 正月などの年中行事との密接なかかわり
（さまざまな年中行事と食が密接につながっている）

これら4つの特徴で和食のおおよそのイメージはできると思いますが、それぞれの特徴を深く調べると、和食はこのような形や様式ばかりではなく、精神的なものを含めて和食である、ということがわかります。一汁三菜を例にとりましょう。

一汁三菜というスタイルは、貴族のもてなし料理である大饗料理から精進料理、本膳料理、懷石(会席)料理へと時代と共に料理形式が変遷する中で完成していきます。特に、茶の湯の「わび、さび」の考えのもと供された懷石料理の影響を強く受けています。この懷石料理まではどちらかというと豪華なおもてなしの料理が主流でしたが、余分なものを省いて質素に、しかし「一期一会(茶の湯で、茶会は毎回、一生に一度だという思いをこめて、主客とも誠心誠意、真剣に行うべきことを説いた語)」という考えのもと、客人に最大限の誠意をつくした料理にかわっていきました。この一期一会を実現するために、季節や旬、素材を生かした料理、盛り付け、器、食事の場のしつらい、あらゆることに誠意をつくした一汁三菜を茶会で提供するのです。これが現在の一汁三菜のもとになっています。

和食のスタイルは、上述の4つの特徴で説明されますが、その根底には一期一会のような精神性があり、それを実現するための手段として季節や旬、素材を生かした料理、盛り付け、器、食事の場のしつらいに真剣に取り組んで食事を提供する、この精神的な要素を含めて「和食」なのだと思います。次世代への和食の継承は、これらの精神的な思いも含めて伝えられることを願います。