



令和4年度アソカ学園 園だより8月号



8月の予定

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10 お盆休み	11 山の日	12 アソカ諸費用 8月分引落し	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23 避難訓練	24	25 お誕生日集会	26	27 年長能勢 土曜保育は お休みです
28	29	30	31			

9月の予定

9月12日(月) アソカ諸費用9月分引落し

アソカオリンピックについて

※コロナの状況により変更する場合があります。

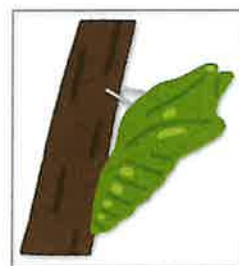
田中小学校にて 10月9日(日) 雨天の場合10月10日(月) 代休10月11日(火)

園だより8月号

「少年とさなぎ」

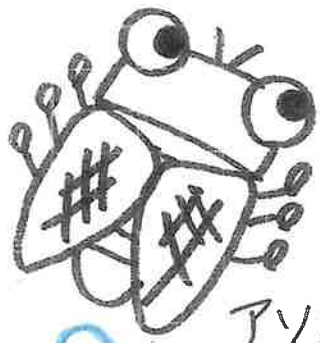
息子のサッカー観戦に京都に行ってきました。大阪もなかなかの暑さですが、京都はさらに暑く感じました。三方が山に囲まれた京都は涼しい風が入ってこない為、気温が特に上がるようです。夏は暑く、冬は寒い京都ですが、訪れる人が多い関西の人気スポットですね。先日、園庭を掃除していると、大きな青虫がいました。よく見ると青虫の周りにアリが群がっています。青虫は食べられまいと、見たこともないような速さで逃げています。放っておくか、助けるかと迷うことがありました。こんなことがあったことをしばらく忘れていた時に、菜根譚の中に出てきた話を目にしました。

ある少年が家の近くでさなぎを見つけ、家に持ち帰った。数日が経った。さなぎの背が割れはじめ、蝶が羽化しようとして少しずつ身体を外に押し出している。その動きはとても緩慢だ。この姿を見て少年は思った。「何とかしてあげなきゃ」そこで、小刀で殻を大きく開き、蝶が外に出るのを手伝ったのである。少年は「少し時間が経てば、羽も自然に開いて飛べるようになる」と思った。しかし、蝶の羽は弱々しく開いただけで舞い立つ力強さを備えることができなかった。本当なら、さなぎから変わる時の試練を通じて、羽は鍛えられて逞しくなるはずだった。少年の善意は、残念ながら蝶を不幸なものに変えた。



保育でも同じような場面が訪れます。私達が手をかすことで、子どもの成長を止めるのではないかと。また逆に、そうしないことで、子どもとの関係が深められないのかと。しかし、いずれにしてもその瞬間に決めなければなりません。（あっても、間違っても）だから私たちにできることは、その日の関わりがどうであったかを振り返ることです。それが明日への保育を紡いでいくと信じて。暑い日が続きます、体調に気をつけてお過ごしください。

民谷



8月号 ねおちゃん

陽・夢にゆ〜す



アソカでもセミが鳴き始め、今年も楽しい夏がやって
 来ました!! お外でもたっぷり遊んでたくさん汗をか
 いた後はみんな大好き気持ちいいプール・水あそびの時間☆
 『見てー!!』と水に顔をつけたり、潜ったり、気持ちよさそうに
 泳いだり水でいっぱいかけ合ったり。。。やっぱり水であそぶ
 のって楽しいよねー😊さすがは年長。遊び方もとってもパワフルです!!
 今月は年長行事で 能勢にも行きます!!! 能勢の話をする
 と子どもたちの目がキラキラ☆☆しています😊 たのしみだね~
 今度も年長さんいっしょにあそんでたのしめます!!

にじほし News

8月号 ねおちゃん

あっーい毎日! 夏がやってきましたね~!! 夏のうたといえは、あしりとりうたに
 あっーいおはようしてはのいいか~... と ともも大きな声でうたっています

Bigプール はじまりましたー!!!

とても大きいプール! かわいいうちのいい♡ お気に入りの水着を着て
 いっしょに楽しんでいます* 先生VS子どもたちで水かけあいをしたり、
 まわりの水、潜ったり (バッシュと投げとばすけれど...) ...
 えっ! あっ! 輝いている子どもたちです*

アソカの園庭でミ〜ミ〜と鳴いているセミ! 「セミや! フォホえて!!」と
 セミ取りハンターの子どもたち! セミに夢中な にじほしさんです~!!!



ももきんだより

ももたろうくみ
ももちゃん

暑い日が続き、本格的に夏がやってきましたね。待ちに待ったプールが
始まり、園庭にはセミの音が響き、みんなで見上げセミ探しに夢中です。
お外で夏ならではの遊びを楽しむ中、お部屋ではふれあい遊びを楽しんでいます！



お友達と手を繋いだり、名前を呼び合ったり、ふれあい遊びを通してより距離が
近くなつたように思います♡ 8月は、たくさんプールに入り、ももきんさんで夏祭り大会を
したいなあと思っています。8月も楽しむぞ〜☆

いちご・みかんだより

はなちゃん

梅雨が明け、いよいよ夏本番です☀

毎日暑い日が続きますが、子どもたちは汗をかきながらも元気いっぱい遊んでいます♡

さよ!! 7月のいちご・みかんさんほだのまさんが転んだ・キンキンキャップ・おまごさんに

背中イ楽レんイいます♡ ← だのまさんが転んだ: かっこいいボロボロイビツツ上りの葉が可愛いです♡
いちご・みかんの友達イ手を繋ぐ姿も見られます♡

そして子どもたちが楽しみにしていたプールが始まりました

“自分の水着”が嬉しいよクアみんなルールンイお着替えしています

大きいプールに入っ足をバシバシ洗ったり、お水の掛け合いをしたり「たのし〜!!

きもちい〜!!」の音がたくさん聞こえてきます

また、絵の具イ水に色をクワダ〜入屋さんごっこをしたり、カップや水鉄砲をしたり

いろいろな遊びがイ楽しむ姿が見られます

それぞれの楽しみ方で、もっともーっ

夏も楽しむたいと思います♡



ゆりんごだより まなちゃん

ついに夏本番となりました涼(園)庭ではセミ(セミ)の音が朝から聞こえてきます!! あ!!セミ!!と近付くものの、近くで鳴き声を聞くと『キャー』とまなちゃんと一緒に逃げています

ともだちっていいな

友達同士で手をつないで歩いたり「いーおーてー」と声をかけたり“ともだち”を意識できているなと成長を感じています。

例えば、泣いている子が居るとさりげなく頭をヨシヨシする姿。「いたい? だいじょうぶ?」と寄りそう姿。自然に手をつないで歩いている姿。

4ヵ月も経つとこんなにも変わるんだと驚きもあり感動もしました。

これから成長が楽しみです🌸 8月も暑さに負けず強い体をつくるぞー!!

* 月 * ゴうぐみさん * だより *

毎日、暑い日々が続いていますね。ゴうぐみさん(延長保育)のおともだちも、元気にドッジボール・缶けり・キンキンキャップ作り・鬼ごっこをしたりして遊んでいます。

16時も過ぎても暑いので、水筒のお茶を飲んで、水分補給しながら、遊んでいます。

8月もファイトオー!!

ゴうぐみさんの すみいちゃんでした。

* 8月号 *
すみいちゃん



Table with columns: 日にち, 献立, 食材, 朝のおやつ, 3時のおやつ. It lists daily menus from August 1st to 31st, including items like Hamburgers, Spaghetti, and various soups, along with their ingredients and snacks.

※朝のおやつは1才の提供です。
※天候、行事、その他の理由により、変更することがあります。

夏野菜を食べて元気もいもい!!



夏野菜の多くは水分がカリウムを豊富に含んでおり、身体にこもった熱を外に逃がす効果があります。
特に暑い夏は室内にいても、知らない間に水分不足になっていたり、熱中症になる危険性も高まります。
夏野菜を食べて身体の中からクールダウンしましょう。

特にトマトやキュウリなどは生で食べるため、調理過程で栄養素が失われる心配が少なく、栄養価も摂取しやすくなります。
また、旬の食材が良いといわれる理由は、新鮮で美味しいということももちろんありますが、その食材の栄養価が、一番高いとされる時期が旬だからです。
今回は、夏野菜を美味しく、無駄なく食べるための選び方と保存方法をご紹介します。

トマト

選び方
ヘタが新鮮で、皮にハリがあり、ずっしりと重いものを選びましょう。
お尻が黒いように放射線状の筋が出ているものは実が発達している証です。

保存方法
熟したトマトはビニール袋に入れて野菜室へ。
緑の部分がまだあるものは、常温で保存しましょう。
冷やしすぎると風味が落ちるので注意。
ヘタをくり抜いて丸ごと冷凍保存もできます。
流水で洗い流すと、簡単に皮がむけます。

きゅうり

選び方
太さが均一で、切り口がみずみずしいもの。
持つてみて、ずしりと重みがあり、色つやのよいものを選びましょう。
イボのある品種の場合は、イボがチクチクするくらい尖っているものが新鮮です。

保存方法
乾燥と低温が苦手なので、早めに食べきるのが基本ですが、保存する場合は、ビニール袋に入れて野菜室へ。

なす

選び方
皮にハリとツヤがあり、黒や黄色のないもの。
切り口がみずみずしく、ヘタやカクがしっかりとしているものを選びましょう。
どけのある品種の場合は、痛いくらいに尖っているのが新鮮な証です。

保存方法
低温や乾燥に弱いので、常温で保存し、早めに使い切しましょう。
野菜室に入れる場合は、新聞紙などに包んで冷えすぎないようにしましょう。
薄くスライスして天日干しにするとも保存ができます。
水で戻してからからめたり、汁物の具に。

オクラ

選び方
鮮やかな緑で、うぶ毛が密生しているものが新鮮です。
ヘタの隅りにカクがついていて、切り口がみずみずしいものがよいです。
大きくなると種が詰まって硬くなってしまいます。

保存方法
ビニール袋に入れて、野菜室で2〜3日保存できます。
冷凍する場合は、硬めに塩茹でして、ラップに包んでください。