ご入園、ご進級おめでとうございます。入園を祝う会はあいにくの雨でしたが、今、園内はウキウキ、ワクワクのまさに心躍る「Spring」春です。

８名の新入園児を迎え、早いもので １ か月が過ぎようとしています。保護者の方がいる安心感のなか声をあげながら笑顔で室内を動き回り、満足して帰る姿は本当に嬉しいですね。そして、初めて親から離れ泣く姿もありますが日 １ 日ずつ慣れ、食事をしたり、眠ったりという姿に安堵されているのではないでしょうか。子どもの力はすごいですね、改めてその順応性に驚かされます。

進級した子どもたちは、新しい友だちや保護者の姿を見て不思議そうではありますが、自分達も一つ大きくなったことを感じているようです。反面、環境の変化に戸惑いもあり、心が揺れている様子もありますので、丁寧にみているところです。

保護者の皆様、今年度も子どもを真ん中に子育ての仲間として子育てを共に楽しんでいきましょう。保育園は子育て家族を応援する場所です。小さなことでもかまいません、嬉しいこと、気になること、遠慮なく声をかけてください。どうぞよろしくおねがいします。

～「たっぷり遊んで、しっかり食べて、ぐっすり眠る」～

そのために保育で大切にしたいこと

「大きなお家」作りをめざして

家庭とは別の「大きなお家」であること。お家であるということは一人ひとりが安心してありのままの自分を出し、自分の居場所として好きなように自由に過ごせ、試したり、挑戦したりができる場所であることだと思います。頑張る場所ではなく、自分らしくいられる場所。そのために保育者は子どもたちの「生きようとする力」を尊重しながら安心関係を築いていき、そして徐々に特定の保育者だけでなくいろいろな大人とのかかわりを経験し愛されていることを感じてほしいと思います。

保護者と保育者、保護者同士などがつながる場所作り

大人同士のつながりを深め子育ての話などが出来る場所づくり、また地域の子育て拠点となるような関りも広げていきたいと思います。いろいろと思うとおりにいかないことが多いかもしれませんが、子どもは何より「親の笑顔」が一番大好きです。完璧を求めすぎず、大人がご機嫌で幸せであることが子どもの幸せにもつながりますね。

異年齢での生活をたっぷり楽しみながら育ちあう環境

学年では同学年でも月齢や発達によっては活動の幅も様々です。一人ひとりの発達状況に合わせて生活の基盤をつくり、また活動内容を考えていきたいと思います。そして子ども達が異年齢の中で育ちあうことを大切にしていきたいと思います。

「子どもにとって一番大切なこと」を第一に考えて日々の暮らしを作り、保育園での時間を元気に、楽しく、安心して過ごせるよう保育や環境づくりに職員一同力を合わせ丁寧にすすめていきたいと思います

さあ、大きなお家の家族のはじまりです。子どもも大人もウキウキ、わくわく、ドキドキの楽しい保育園生活をはじめましょう !!

ご入園おめでとうございます

入園を祝うの会の様子

新しい友だち

いちごグループ(0 歳児)

すももグループ(1 歳児)

保護者と登園

おとうさんおかあさんと一緒にべべでの生活がはじまりました。
自由に探索しながら『好き』なおもちゃを見つけたり、『安心』できる場所を探していました。

発達に合わせた活動づくりをし、子ども同士での育ちあいを大切にしていきます。

みかんグループ

春は緑道を中心に自由に散策して触れたり、走ったりなど身体をたくさん動かして遊びます！

すいかグループ

sono pieno 4月

ご入園･ご進級おめでとうございます。
子どもたちの笑顔と健やかな成長を支え、ベベ･ア･パリでのみんなとの食事が楽しい！という気持ちに繋がるようこれから進めていきたいと思います。よろしくお願いします！

～保育園での食事について～

ベベアパリでは、食事はおいしく楽しい時間であることを大切に、安心･安全な食事を提供しています。食事は「食べさせる」のではなく「食べる」という自主的な行為であるとの考えのもと、好き嫌いも発達　過程と捉え、完食することを目的とはしておりません。

普段の食事の一例

〇食材に慣れるように、献立は　2　週間サイクルで、作成しています。
〇旬の野菜を用い、伝統料理や行事食を取り入れていきます。
〇出来るだけ国産･無添加の食材を使用しています。

～食材のこだわり～

〇砂糖は粗製糖を使用。
粗製糖とは、サトウキビの絞り汁から不純物を取り除いた後、液体を分離し残った結晶のことです。サトウキビのビタミンやミネラルが含まれており、自然な甘さとなっています。

〇油は米油を使用。
米油は、サラダ油と比べて酸化しにくく、ビタミンE　や食物繊維などが多く含まれています。

〇牛乳は低温殺菌牛乳を使用。
牛乳に含まれるタンパク質の変性率が低いため、生乳本来の味わいに近く、低温殺菌牛乳の方がアレルギー体質の人にはやさしいと言われています。

〇無調整豆乳を積極的に取り入れる。
植物性のたんぱく質や鉄を多く含み、必須アミノ酸がバランスよく含まれる自然のバランス栄養食です。大豆本来の旨味や風味が強く味わえます。

〇お米は七分づき米と玄米を混ぜて使用。
白米ではなく七分づき米と玄米に麦･雑穀･黒米などを混ぜて炊く事で咀嚼力を高め、便秘解消、肥満の予防にもつながります。

玄米に加え、日によって
･田舎麦　　･雑穀米
･もちあわ　･黒 米
を混ぜ込んでいます

納豆チヂミ（大人 1 人子ども 2 人分）

レシピ紹介！

･材料
小麦粉･･40g
片栗粉･－ 28g
挽きわり納豆･－20g
たまねぎ･･10g
コーン缶･･10g
しょうゆ･･3.5g
塩･･1.6g
水･･50ml
ごま油･･適量

･作り方
1. 粉類に水･しょうゆ･塩を加え、火を通したたまねぎ･納豆･コーンを加えて生地を作る
2. ごま油を引いたフライパンで両面パリッと焼いて出来上がり！