

たんぽぽぐみだより



2026. 2. 文責 石田亜子

暦の上では、春を迎えましたが、まだまだ寒い日が続いています。
たんぽぽ組での生活も早いもので残り1ヶ月半となりました。子どもたちの成長を噛みしめながら、
進級に向けて楽しく元気に過ごしていきたいと思ひます。

子どもたちの様子

友だちだいすき！❤️

最近では友だちを意識する子が増え、行動を共にしようしたり、「〇〇く〜ん」「〇〇ちゃん」と友だちの名前を呼び合う姿も見られるようになってきました。泣いている子がいたら頭を撫でてあげたり、鼻水が出ている子がいたらティッシュを渡そうとするなど、友だちを想い合う優しい姿も見られ、私たち保育士もその光景に癒されています。ただ、一緒に遊んでいるうちに玩具の取り合いになり、つい手が出てしまう場面も…
保育士がしっかりと仲立ちをし、「か〜して」「い〜いよ」のやりとりを伝えていきたいと思ひます。

♪ゆきだるまのチャチャチャ♪

お気に入りの歌 🎵

クラスで歌ったり、リトミックで取り入れている子どもたちの大好きな曲です。曲が流れるとノリノリで踊りだす子どもたち。チャチャチャのリズムに合わせて体を揺らす姿がとても可愛らしいです！

1. ゆきがふってきた(チャチャチャ) そとはまっしろけ(チャチャチャ)
ゆきだるまをつくったら だるまがおどりだす (チャチャチャ)
2. ぱぱごんだるま(チャチャチャ) ままごんだるま(チャチャチャ) ちびごんだるまもなかまいり
チャチャチャでおどりだす(チャチャチャ)



人気メニューの紹介 🥦🥕

「家で野菜を食べなくて困っています…」「園でよく食べているメニューは何ですか？」と言った声がありました。そこで、子どもたちが大好きなメニューを2つ紹介します。園ではおかわりが止まらない子が多かったです(笑)
給食の先生からレシピを聞きましたので、是非ご家庭でも試してみてください♪

◎魚の竜田揚げ(子ども5人前)

(材料)・白身魚(5切れ)・①《生姜5g・みりん(大さじ2)・醤油(大さじ2強)》・片栗粉(大さじ6)・揚げ油 適量
(作り方)①白身魚に①を漬け込む。②①に片栗粉をまぶし、油で揚げる。

◎切り干し大根のみそマヨネーズ和え(子ども5人前)

(材料)・切り干し大根 35g・①《煮干し(顆粒だしでも可)5g・みりん(大さじ1)・醤油(大さじ1)》
・人参(千切り)70g・きゅうり(千切り)50g・②《マヨネーズ(大さじ6)・味噌(大さじ1)・すりごま3g》
(作り方)①きゅうりは千切りして塩もみ、人参は千切りして茹でる。②切り干し大根と①を合わせて煮る。
③冷めた②ときゅうり、②を合わせて混ぜる。

★お知らせとお願い★

◎3月かられんげ組に向けて練習をしていきます。

〈給食〉白米→十穀米 〈3時のおやつ〉スキムミルク、いりこ

れんげ組と同じメニューになりますので、献立表はホームページでご確認ください。

◎れんげ組になりましたら、子どもたちの人数が増えます。担任も変わりますので、持ち物には
分かりやすく大きく記名をしてください。

◎食事で使ったエプロンは衛生上、新しいものに替えてください。新しいものに替えたばかりの方は
そのまま使っていただいて構いません。