

おひさま

発行：  社会福祉法人
えどがわ

東京都江戸川区一之江 3-2-2
発行責任者：法人事務局

2018年3月31日
第21号



平等とは

社会福祉法人えどがわ
副理事長 秋山 秀阿
(江戸川区認可私立保育園園長会会長)
(光徳保育園園長)

「一人ひとりを大切にすること」ということは、平等とどのような繋がりを持ってほしいのでしょうか。保育園という集団の中で A ちゃんと B ちゃんとでは、言い方を変えないと伝わらないことが時としてありませんか。

上司や先輩、同僚、後輩、保護者の方々に「言わなければいけないことがあるのに、なかなか言い出せない」という経験はありませんか。「こんな言い方をしたら相手はどう受け止めるか」「どのタイミングで伝えればよいのだろう」など、躊躇することがよくあるものです。とは言い、あまり考えすぎると、かえって話が込み入ってしまいます。「あれこれ悩んではみたものの、言わざるを得ない状況になり、思い切って相手に伝えたところ、あっさり受け止めてもらえたという経験をした人も少なくないでしょう。言うべきこ

とを言わずに溜め込むことは、心を重くする要因になります。逆に聞く側からすれば、早く情報を得られた方がその後の対応を検討する時間の余裕が生まれます。

言い方、使い方については、誰かに相談し、知恵を借りることも案でしょう。伝える必要があることは、極力早めに伝え、心を軽くしておきたいものです。日頃のコミュニケーションの大切さがわかりますね。

人間には個性があり、個人差があります。一人一人の子どもにすべて同じことが同じようにできるはずはなく、個人個人の特性や発達段階を見極め、その子にふさわしい対応を考え、実践しながら個別の関係を築き上げていくことこそ、保育者の能力にも関わってきます。こうした個々の子ども達に対応できる保育の精神こそ、真の平等であると思います。



オリエンテーションを行いました



2月19日に平成30年度新規採用職員オリエンテーションを行いました。田澤理事長の「保育士も子どもたちと一緒にドキドキワクワクすることを忘れず、子どもたちと一緒に成長していこう」という挨拶から始まり、法人基本理念や保育士としての心構えなど、研修を行いました。研修の中で新規採用職員同士、ディスカッショ

ンを行い、笑顔が見られ、仲間の輪が繋がった様子でした。

4月より42名の新規採用職員を迎えます。職員一同、おひさま保育園の子どもたち、保護者の皆様、地域の皆様のため、よりよい保育を実践してまいりますので、よろしくお願いいたします。

平成30年度民営化園園長予定者挨拶



民営化引継ぎのため、区立南篠崎第三保育園に初めて訪れた時、子どもたちがかわいい笑顔と元気な挨拶で迎えてくれて、

とても嬉しく感じました。

周辺の環境も良く、園庭前に続く親水緑道と平行に並んだ桜の木々、近隣にある施設や公園など、自然豊かな風景を目にしこれから四季折々の自然の移り変わりを子どもたちと一緒に感じられる喜びに、期待も膨らみ、楽しみに思う日々を過ごし、平成30年4月より法人として21番目の保育園として開園します。

区立保育園の先生方と共に引継ぎを行う中で、先生方の子どもを愛する気持

ちや温かさを実感し、保育を通して、「子どもの心を育てる」「子ども一人一人が周りの大人たちに愛されて育つ環境を大切にすること、引継ぎをする職員と一緒に多くのことを学びました。

新年度を迎えるにあたり、区立保育園としての保育園の歴史を引継ぎながら、おひさま保育園として、子どもたちの個々の成長の手助けになるよう、保護者の皆さまと職員と共に手を取り合い、皆の笑顔あふれる温かい保育を進めていきたいと思えます。子どもたちの笑顔は元気の源！たくさんの友達と関わりながら色々なことを経験し、保育園生活を楽しめるよう、保護者の皆さまが安心して保育園に預け日々頑張れるよう、職員一同、一生懸命に頑張りますのでどうぞよろしくお願い致します。

仮称南篠崎おひさま保育園
森 晴美

給食だより

きちんと朝ごはん ～朝ごはんは元気のもと～

朝食をしっかりとることで、体が元気に働き、頭の働きも活発になります。体の中から温め、体温を一定温度に高めるのは食べ物だけです。たんぱく質の多い食べ物や、エネルギーを出すためのご飯やパンをしっかりと組み合わせて食べられるといいですね。

忙しい朝に・・・手軽朝食でも、主食、主菜、副菜を揃えれば理想的です。

- ★野菜を切っておく、器に入れておくなど、前日に用意する。
- ★時間のある時におかずを多めに作り、1回分ずつラップに包み、冷凍しておく。
- ★すぐ食べられるものを何品か用意しておく。(パン・チーズ・ヨーグルト・納豆など)



給食室の人気メニュー



【材料】4人分

(大人2人・子ども2人)

- ・ABC マカロニ：15g
- ・豚小間肉：80g
- ・玉ねぎ：中1個
- ・人参：1/3本
- ・じゃがいも：1個
- ・マッシュルーム：25g
- ・冷凍コーン20g
- ・市販パイヨン：1個
- ・水：800cc
- ・塩、こしょう：適量
- ・油：適量

【作り方】

- ①じゃがいも、人参、玉ねぎは皮を剥き、じゃがいもは1cm角切り、人参はいちょう切り、玉ねぎはスライス、マッシュルームはスライスにする。
- ②鍋に油を入れ熱し、玉ねぎ、豚肉を炒め、人参、じゃがいもマッシュルームを入れて、よく炒める。
- ③②の中に水、コンソメを入れて、マカロニ、コーンを入れて煮る。
- ④最後に塩・こしょうで味を整える。



リレー随筆



私は、東京オリンピックの年に生まれました。この年は新幹線も開通し、高速道路も整備され、東京の発展が著しかった時代。母は8月に生

まれた私を抱きながら、テレビの前で日本を応援したそうです。東京オリンピックから50年余りの月日が流れ、私たちの生活は驚くほど変化しました。携帯電話のない時代は、駅に伝言板があり「先に行きます」と書いて相手と連絡を取りました。待ち合わせをすれ違いで会えずに終わってしまうことも

度々。そんなことが日常に溢れていましたが、不便とも思わず過ごしてきました。その時代から比べると、私たちの生活は劇的な進化を遂げ、鉄腕アトムやバックトゥザフューチャーで描かれていた未来が、現実となってきました。これから50年先はどんな世界になっているのでしょうか。子ども達にはどんな未来が待っているのでしょうか。小さな子どもも器用に携帯を操る今、この便利さに心まで占領されてしまわぬよう、時代の流れと上手に付き合っていきたいと感じます。

2020年東京オリンピックが再び開催されます。年を重ねた母と年を重ねた私。2年後、母娘と一緒に日本に声援を送ることを今から楽しみにしています。

葛西第二おひさま保育園
園長 猪 明子



研修に参加しました



乳幼児食事研究会主催のアレルギー研修に参加しました。研修では、講師に医師を迎え、特に乳幼児期における食物アレルギーに対する的確に対応

できるよう、アレルギーにおけるアナフラキシーショックについて、その仕組みや検査方法、診断など、多岐にわたる具体的な知識を学びました。食物アレルギーは命に係わる

問題であり、対応も年を追うごとに複雑化してきていること、保育園においては、調理と保育現場が連携して安全な食事を提供できるよう努めることの大切さを痛感させられました。また、保護者との面談を通して、保育園では原因食物を把握、除去を行い、家庭、医師との連携の上、少しずつ家庭で食べていくことの大切さの必要性を感じました。

保育園での緊急時の対応に備え、慌てず的確な対処が出来るよう、全職員で伝え合い、共通認識を持ち、子ども達が安心して保育園で過ごせるように日々研鑽していきたいと思えます。

小松川おひさま保育園
嶋 紀恵子

編集後記

早いもので法人誌「おひさま」も21号となりました。これかもみなさんに楽しんでいただけるような法人誌にしていきたいと思えます。

編集委員

