



たけの子を卒園する 恒ちゃんへ



恒ちゃん、もうすぐたけの子も卒園だね。生後10カ月のころから、姉のりっちゃんのお送迎でたけの子に来るようになり、嬉しく感じることもあった。あなたがもう卒園を迎えるなんて、嬉しく感じることも、あつという間に大きくなるんだなあと寂しさも感じていきます。

2歳4カ月、認可園に通いながら週一でたけの子に通い始めた恒ちゃん。認可園では、毎朝泣いて、かあたんからなかなか離れられなかったよね。それなのに、週一しか登園しないたけの子では、一切泣かずに登園したことに、かあたんは本当に驚きました。それとともに、週一回でもたけの子に通わせるという選択が間違っていないのだと確信したのを覚えています。

とにかく水遊びが好きで、大きい子たちからようやく貸してもらえたホースを手に、ひたすら水の感触を堪能していたようですね。その姿は、スタッフさんから「水が【研究】してる」と言われるほど。本人が満足・納得するまで見守ってくださるたけの子での環境が、恒ちゃんにはとても合っていたように思います。

また虫博士を目指す恒ちゃん、捕まえた虫や生き物は数しれず！カマキリ、ダンゴムシ、ゲジゲジ、トンボ、バッタ、カブトムシ、カミキリムシ、クモ、カナチョロ、カエル、チョウ、コオロムシ、ザリガシ(以下略)。ある時、大きなジロウグモを見つけた恒ちゃんは、突如クモの単に捕まえたトンボを投げ入れましたね。すかさずその巨大クモは、トンボを糸で巻き付けて食べ、その一部始終をじっと観察していた恒ちゃん。また別の年の夏、自分で採ったオオカマキリが大好きすぎて、一緒になって何度もジャンプして遊んだよね。何回、何十回とジャンプしたカマキリは徐々に飛び方を失っていき、そうとは知らない恒ちゃんが着地した時、その力尽きたカマキリを踏んじやったね。しばらくしてから大泣きした恒ちゃん。きつと一緒に遊んだ大切な友を、自分のせいで失ってしまったことへの喪失感と罪悪感を、幼心いっぱい感じたのだと思います。そのようにして出会いと別れを繰り返しながら、いのちの大切さや儚さ、他の命を頂いて生かされる次のいのちについて学び、そしてそれが

が恒ちゃんの一部になっているのだと思います。超がつくほどのマイペースな恒ちゃんが、物事にじっくり取り組み、【研究】に没頭できたのは、まさにたけの子のお陰です。たけの子の青空のもとで培った、空のように大きな心と視野を持って、空のように広いこの世界を、恒羽の羽で飛び回ってください。恒ちゃん、卒園、本当におめでとう！とうたんとかあたんは今までもこれからもあなたを愛しています。

最後にになりましたが、我が子を小さい頃から見守ってください。たけの子の皆様、一緒に遊んでくれたお友達と保護者の皆様、関わって下さった全ての皆様、本当にありがとうございました。



給食だより



【ついつい雑穀】

野菜+雑穀でつくる簡単おいしいナチュラルレシピ

高キビ 煮えにくいので熱湯に30分(水の場合は一晩)つけてから使う。挽肉感覚の弾力感のあるキュッとした歯ごたえがおいしい。マンガンが多く、解毒力が高いといわれている。

高キビ味噌ジャガ

～ジャガイモと高キビと味噌を一緒に炊いてホカホカのそぼろ煮～



材 料 (1単位：できあがりの量=約900g)
高キビ 1/2カップ ジャガイモ 750g 油 大さじ1
水 1カップ 昆布 5cm角 自然塩 小さじ3/4
味噌 75g

作り方

1. 高キビは洗ってザリにあげる。
2. 圧力鍋に油を熱して、芽を取った皮つきジャガイモを入れる。
3. ジャガイモの表面全体に油がまわったら、高キビを加え、さっと混ぜる。
4. 3に水、昆布を加えて塩をふり、味噌をジャガイモの上のせてフタをする。
5. 蒸気が上がってきたら、一呼吸おいてからおもりをのせる。おもりが回り始めたら30秒ほど待って、中弱火にして5分煮る。
6. さらに、おもりが少し動く程度の弱火にして、10分煮て、火からおろす。
7. 圧が抜けたらフタを開け、再び火にかける。全体を混ぜながら、水分がなくなるまで煮詰める。
8. 食べやすい大きさに切って、皿に盛る。