

全国保育実践交流連絡会ニュース

2020年4月発行 南埼玉地区

南埼玉はここ数年園長交代が続いています。そんな中でもみんなで知恵を絞り、子どもたちの為に交流で何ができるか意見を出し合い進めてきました。年2回の年齢部会・給食部会・主任部会は各保育園に足を運び、二人の担当園長を中心に文献の読み合わせや実習なども取り入れながら学びを深めることができました。

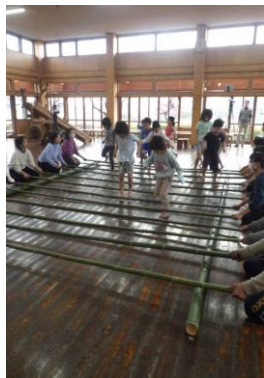
年長交流は（12園中の3園は大人のみの参加）今年度は5回の交流を重ね、2月20日に2泊3日の合宿を行いました。この時既に日本でもコロナウイルス感染が徐々に広がっている時期でしたので、交流合宿を実行してよいのか不安でした。緊急に近隣の園長が集まり相談。公開保育を望む保護者の理解も得ながら、合宿は行うが公開保育は取りやめる決断をしました。それでも不安はぬぐい切れず、各保育園からマスクや除菌スプレー・加湿器を持ち寄り、手洗いはもちろん寝る部屋を各園一室にする等、これまでにない細心の注意を払いながらの合宿でした。

中身を詰め込まず、良い文化に触れ、最高の食事と規則正しい生活リズムでゆったりと過ごすことを確認し合いました。しかし一日目を終えた夜、その日の様子を見ていた大塚さんから「無難に淡々とすごしている。素敵な子を目ざとく見つけ見本をしてもらい、友だちに憧れてハッとするようなアクセントで子どもの意欲を引き出す。リードする人にかかっている」と叱咤激励。理解はできてもそこが容易でない現実。でも大人が意識することで翌日から雰囲気が変わっていきました。

これから何が始まるのだろう！というワクワク感。あれやりたい！これほしい！という目の輝き。残食が無いほどの食欲。夜は7時半に就寝しグッスリ。朝は起きると同時にたき火に向かう姿がありました。子どもの力は無限大！これこそ私たちが求めていたものでした。保護者の参加はありませんでしたが、職員たちに見守られ素敵な姿を披露することができました。ひかり幼稚園という会場が無ければできなかった交流合宿。最終日の子ども一人ひとりの笑顔と会場園に感謝です。

2020年度がスタートしましたが状況は更に悪化。緊急事態宣言まで出てしまいました。今鴻巣の保育園では原則休園で、公立を含め各保育園、数名の園児（医療従事者関係等）の登園と聞いています。5月6日までとされていますが全く先が見えず、自宅待機の保護者も子どももストレスが溜まってきているようです。

保育園の年間の行事予定、保護者や園児のケア等まだまだ悩みは尽きません。



神奈川地区（ピヨピヨ保育園・あおいそら保育園）交流保育

あおいそら保育園 藤木

南埼玉地区は埼玉南部、千葉、神奈川をまたいで交流しています。そのために全体で交流するのは鴻巣ひかり年長交流と年長合宿になりますが、各地域での交流として神奈川県の一園が年長交流・合宿を行っています。幼稚園での鎌倉市のピヨピヨ保育園（年長12名）と相模原市のあおいそら保育園（11名）は、2018年度から交流を始め、2019年度は海遊び交流、ピザ作り交流、もう一園（非会員園）を加えた三園交流合宿を二度行いました。鎌倉と相模原は車で1時間半ほどです。海に近い鎌倉と山側の相模原とで、その地域の特色を活かした交流（海、ピザ作り）に取り組んでいます。

また、三園の年長合宿では、表丹沢野外活動センターを拠点に丹沢の大自然を感じようと山登りを中心とした交流のなかで、自分たちの生活を自分たちで作る経験も大切に、グループに分かれての野外調理に取り組んだりもしています。最後に二園で予定していた3月の卒園お祝い合宿は、残念ながら中止になりましたが（社会情勢の影響で）、一昨年は年長卒園期のリズムに取り組み、みんなの前で披露しています。



交流することでより広い世界を知り楽しんだり、周りの同世代からもたくさんの刺激をもらってどんどん素敵になっていく年長さんたちです。



給食部会 災害非常時に役立つポリ袋調理実習

どんぐり保育園 内田尚子

給食セミナーに参加して給食の歴史を学びました。何度も政府介入があり、給食室が亡くなりそうになる度に、災害が起きて給食室で炊き出しを行って来て、やっぱり必要だと存続してきたそうです。給食職員として非常時にどうしていくか問われていると感じ、自分は何ができるだろうと不安でしたが、一つ方法を知ることができ良かったです。

参加園 : 10園 15名参加

地球温暖化のせいでしょうか、毎年頻発する自然災害。給食部会ではそんな時知っていたら得をするということで、ポリ袋調理実習を行いました。

災害時と言えば大鍋の炊き出しのイメージが強いですが、状況に応じて冷蔵庫の残り物を無駄にすることなく、簡単に出来て、温かい物を食べられてホッとできると好評でした。

<用意するもの>

カセットコンロ、ガスボンベ、鍋（ステンレス製のボール等）
皿、高密度ポリエチレンのビニール袋

<基本手順>

- 1、食材をポリ袋に入れて、袋の上からもんで混ぜる。
- 2、ポリ袋ごとお湯の中に入れて煮る。

<ポイント>

- ・ポリ袋に入れたら空気を抜いてネジネジした上部を縛る
- ・米は研がずにそのまま袋に。米1水1.2で30分浸す。



※ 好評だったので保育園でも取り組んでみました。



<保護者の感想>

- ・ポリ袋でご飯が炊けるなんて目からうろこ！
- ・一人分ずつ袋に入れると衛生的で洗い物も出ずに楽です。
- ・調理に使った水は少なくてすみ、おまけに繰り返し使える。
- ・子どもでもできそう！ 親子でやってみたいです。
- ・アレンジして他の献立も試してみたいです。
- ・整った設備が無くても、どこでも簡単にできることを知った。



<献立> ご飯・キーマカレー・ミネストローネ・蒸しパン

<管理栄養士からの調理実習のお誘いのチラシ>

2019年10月、台風19号がくるぞ！という時自分はこの知識を持っていたので、不安はあったけれど、何があっても子どもには食べさせられると、どんと構えていられました。子どもを持つ親として、保護者の皆さんと共有できたらと思います。

