

## うさぎとかめ通信

## 上越市立高田幼稚園

(週刊：園長室だより) 106周年

令和5年2月2日

第172号

HPのQRコード→



「思い→体験→表現」は、幼児・児童・生徒に一貫する、遊び・学びの基本!

【速報：1/26 積雪12cmの園庭で本格的な雪遊びスタート！キセキの晴れ間でした！】

### 子どもの姿から

【もも組：幼虫さがしの本部です】→

最近の遊びを紹介します。

もも組の皆さんは、幼虫さがしに夢中でした。前に砂場で見つけた幼虫は、飼育ケースで冬眠中。今は金色や銀色のヘッドランプを装着して園舎内をさがしました。

うめ組の皆さんは、「ぐりとぐらレストラン&ショップ」を開催しました。手作りのメニューがたくさんあり、特にスイーツは秀逸です。

まつ組の皆さんは、スノーボード遊びを楽しみました。遊戯室にコースを新設したので、紙のボードでツツツ、と滑っていました。

そして、やはり雪遊びです。まつもうめももも組も、みんなスコップやそりなどを持って、勢いよく園庭に飛び出していきます。雪だるまを作ったり、大きな基地を作ったり、とにかく雪原を走り回ったりしています。



### 園庭・園舎から

【まつ組：こま回し名人を目指して】→

1月24日(火)に、読み聞かせの会がありました。

ボランティアの皆様、ありがとうございました。『金のがちょう』を聞く前には、卒園が近いまつ組の皆さんに対して、「小学校は本当に楽しいところです。金ぴかの1年生になってください。」と優しく激励していただきました。

このほかにも楽しい絵本をたくさん読んでいただきました。令和5年も絵本の世界をじっくりと楽しみましょう。



### キーワード

【うめ組：園庭に雪だるま作成です】→

#### 〇さかきん発酵鍋プロジェクト

上越市は、日本酒・ワイン・味噌・醤油・漬け物など多くのおいしい発酵食品を味わえる「発酵のまち」です。また、「発酵学の父」坂口謹一郎博士の出身地でもあります。

「発酵のまち」と「発酵学の父」を関連づけて上越市の魅力を伝えようとする食べ物が、「さかきん発酵鍋」です。

プロジェクトに参加する飲食店等で食べることができますので、詳細はホームページなどでご確認ください。

【さかきん発酵鍋のルール】 ①スープは、上越産酒粕+トマトベース、または上越産酒粕+味噌ベースを利用すること！ ②具材は、上越産の発酵食品や野菜、魚介類を使用すること！（上越産とは、上越市・妙高市・糸魚川市産です）

坂口謹一郎博士(1897-1994)は、上越市高田地区生まれの、応用微生物学の世界的な権威です。発酵の仕組みを科学的に解明し、その成果を生かした調味料の大量生産など、今日の発酵工業発展に貢献しました。頸城区には坂口記念館があります。

(参考：上越市、さかきん発酵鍋プロジェクトのサイト)

