



を ♥推し活中♥ です！

何年か前ある道の駅で一台だけのがチャポンが目に留まった。それは小さなこけしのキーホルダー。

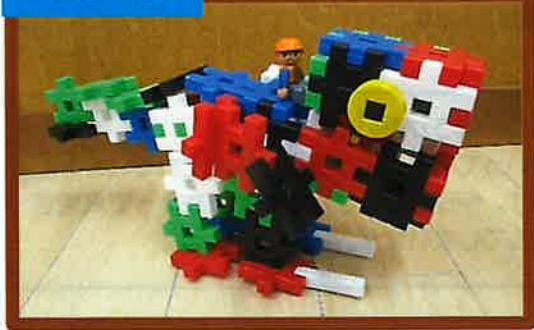
今までこけしには、何の興味もなかったのに何だろう……急に欲しくなり購入。よく見ると、小さなフォルムに何とも愛らしく、今も優しく微笑みかけられながら、私と一緒に通勤しています。ということで、私の推しは「こけし」です。まだ「こけ女」までは行きついていませんが(笑)

去年は鎌倉の裏通りにある、日本の伝統こけしとマトリヨーシカの専門店「KOKE(コケー)-SHKA(シカ)」と言うお店にも行ってきました。オリジナルのものや、こけしのマトリヨーシカなど狭い空間にたくさん飾られていて、見ているだけでもう幸せな気分♪山形では「みちのくこけしまつり」で伝統こけしを堪能し、会場に集まっていた方とこけし愛を語ったりもしました。

こけしの微笑みは穏やかで優しい笑顔、見ていると穏やかで優しい気持ちになる。こけしはどんな時代の、どんな国の人々にも、微笑みを届けたい、こけしの微笑みで世界を平和に…そんな思いで、こけしは、微笑んでいるのかもしれませんね。※「こけ女」「こけし女」とは、こけしが好きな女性のこと。



5歳児 男児



3歳児 男児



3歳児 男児

……ぶっくえんど……

お子さんのご卒園、ご卒業を迎えたご家庭のみなさま、おめでとうございます☆彡

今年の我が家は進級のみとなります、来年は中学校ラスト1年。いや～、3年間って早い！ですね～。親として過ごしている3年間の方が早く感じるよう…。この1年「来年の今頃は…？」とばかり考えてしましました。(そんなことを考えているのは親だけ…。)

さて『来年の今頃』親子そろって心から笑顔でいらっしゃるよう…。みなさんの新たなスタートにも、幸あれ☆

ぶらんこ担当 坂野 春佳

給食でカレーを食べた3歳児のHくん。白いTシャツが、カレーで汚れてしまい…。

K先生「Tシャツにいっぱいカレーワークしたね」Hくん「おいしそうでしょ？」



第116号 2024年3月26日
松ヶ岬保育園
〒992-0059
米沢市西大通1丁目6-56
TEL21-0349/FAX21-0369
E-mail matsuga@smile.ocn.ne.jp
<http://www.syogokai.jp/matsugasaki/>

「めんごいところ」っていっぱいあって困るんですけど～！かわいさを文章で伝えるのはなかなか難しい…ですが、担任が思う『めんごいところBEST3！』

第1位 会話が面白い！

とにかく話をしていて面白い！大人びたことを話す時もあれば、子どもらしい言い間違いもあります。大人の話し方を真似しているのはしょっちゅうでした。子ども同士の会話もたくさんあって、聞いていて飽きないです。担任は聞いていないふりをしてこっそり聞いてはクスクス笑ってますwww

第2位 とにかく食べる！

米とぎをはじめ調理体験を何回かしたり、給食もいろんなところで食べたりしていたことがあってか食べるのが大好きなもも組です。特にご飯が大好きで、ふりかけなしでも全然大丈夫！毎日お櫃を空っぽにして返していました。

第3位 人懐っこい！

誰にでも話しかけます。散歩先であった人にも「ぼくね、〇〇したんだ～。」と遠慮せずに話しかけていました。どの先生にもくっついていき、園長先生ともなかよしです！担任のことも良く見ていて帰ろうとすると「帰るの？バイバイ！また明日ねー！」と声をかけてくれます。人懐っこいし、甘え上手な子も多いです。

毎日、笑い声が溢れていたもも組です。もう1年終わってしまいますが、来年度も笑顔たっぷり、愛嬌たっぷりの姿を見せて貰えたらと思います。保育園でもも組の子たちに話しかけてみてください。心癒されますよ。



我が家の /

勝負大シ!

今年は暖冬。でも冬といえばなんと言ってもお鍋！我が家家の冬の勝負メシはお鍋です！野菜ちたくさんとれて体があったまる、その上準備が超簡単(ここ大事)我が家は冬にたくさんお鍋を食べます。

息子を妊娠する前、旦那と2人で暮らし始めて初めての冬、何度も食べたのがモランボンのネギ塩鍋です！ピリッと胡椒が効いた大人の味は、ビールが良く合います♪何を入れても美味しいお鍋ですが、おすすめの具材は舞茸！しめじやえのきよりもお出汁を吸うので、口に入れるとジュワッとお出汁と舞茸の香りが広がります！

それから息子を妊娠・出産し、大人と同じ食べ物が食べられるようになった今年の冬。我が家のお鍋の定番は、胡椒の効いたネギ塩鍋からごま豆乳鍋に。まろやかでコクのある味は1歳5ヶ月の息子も大好きな味♪最近始まった野菜嫌いも、お鍋にするといつもより箸が進むよう。体を揺らしながら、ご機嫌に食べててくれます！マイブームの乾杯を食事中に何度も交わしながら食べるお鍋は、2人だけで食べていたときとはまた違う美味しさ！でも、たまにはまたネギ塩鍋が食べたくなったり。息子と一緒に食べられる日はもう少し先かな？その日を楽しみに今日も息子と乾杯を交わします。



松ヶ岬保育園の看護師からの情報発信コーナー



知っておくとタメになる、体に関するちょっとした豆知識をお伝えしていきます！

今回のテーマは…

3月3日は
「**取の日**」です！

お風呂上りなどについついやってしまう耳掃除。耳の中の皮膚は薄く、とてもデリケート。今回は知っているようで意外と知らない耳掃除についてご紹介します。

▶耳垢（みみあか／じこう）ができる原因は？
耳の中のはがれ落ちた皮膚の一部や、ホコリなどの
汚れが混ざって耳垢になります。耳垢には殺菌作用が
あり、耳を守る役割もあります。

◆耳掃除はしたほうが良いの?
自浄作用といって耳垢は自然と外へ排出されるしくみになっています。無理に取ろうとすると、かえって耳垢を奥に押し込んでしまいます。

▶どのように耳掃除をするといいの?
耳の穴から見える範囲（耳の入り口1cm程度）を
優しくぬぐうだけもOKです。子どもは耳かき棒よ
りも綿棒を使用しましょう。2~4週間に1度程度
目安に行いましょう。

- ◆耳掃除を嫌がってしまう場合は?
子どもは耳垢が溜まりやすく、耳垢が耳を塞いで聞こえにくくなる場合があります。耳垢が固まって耳掃除が難しい場合は無理をせずに、耳鼻科で診てもらうようにしましょう。

