

父母連ニュース

草加市保育園父母会連合会 機関紙

2009年度 第3号/2009年7月11日発行

発行責任者: 阿部 927-2356 ・ 中島 932-3447

表面: 父母連アンケートお礼・育成保護者会お知らせ・全国合研集会のお知らせ
裏面: 学習会「栄養士の仕事」報告・保育園レシピの紹介



「つぶやきを声に」の父母連アンケートへの

ご協力ありがとうございました

お忙しい中でのアンケートへの取り組み、ありがとうございました。私たち父母連は「つぶやきを声に」からの活動です。毎年の父母連アンケートは市長さんをはじめ、保育課や多くの人たちに結果をお伝えして、たくさんの人たちと一しょに草加の子育てを良くしていこうとする貴重な資料です。今年も9月に集計結果をみなさんにご報告できる予定です。

今年も育成保護者交流会を行います！

今年で開催から3年目を迎えた「育成保護者交流会」、今年も行います。障がいがあるお子さんを保育園に預けている保護者同士の情報交換の場として、毎年とても有意義な会となっております。なかなか保護者同士の連携や交流が少ない育成保育の保護者のみなさん、「こんなことが不安」「他の園ではこういうことって、どうなっているのだろう...」「この手続き、他のお母さんはどう対応しているのかしら」等、日ごろ抱えている不安や疑問を投げかけてみませんか？

ぜひご参加お待ちしております。もちろん保育もあります。

日時：2009年9月26日（土） 13:00～15:00

場所：草加市文化会館第2会議室



第41回全国保育団体合同研究集会（in大阪）が

開催されます！

今夏も全国保育団体合同研究集会（保育合研）が開催されます。今年の会場は大阪です。チョッと遠いですが、年に一度の学びの場です。最終日の全体会には、あのノーベル物理学賞受賞者の益川敏英さんが講演されます。子育てについてどういうお話をされるのか、とても興味深いですね。また、いま注目されている保育新制度についての講座やシンポジウムも開かれます。もちろん毎回好評の「ぴかりん・ゆずりんコンサート」もあります！「ぜひ参加したい！」という方、交通費・参加費の一部については父母連から補助が出ますので各園の代表者の方にご相談ください。

日時：2009年7月25日（土）～27日（月）

場所：舞洲アリーナ（大阪市此花区）・関西大学千里山キャンパス

参加費：9500円（資料代含む） ※参加費の一部については父母連から補助が出ます

「子どもたちがおいしそうに食べるのを励みに 安全でおいしい給食をつくっています」

6月の代表者会で今年度の役員のためのオリエンテーションが行われました。その中で改めて栄養士さんのお仕事・役割について学ぼうと、保育園の栄養士さん3人に来ていただいて、お話をいただきました。

- * 「栄養士は毎日の子どもたちの様子を保育士と確認して給食を作っています」
- * 「離乳食は2段階の裏ごしをするなど、子どもひとりひとりに合ったものを作っています」
- * 「アレルギーのある子にも、見た目同じ食事が出せるよう工夫しています」
- * 「地元の信頼できる魚屋・八百屋から食材を仕入れて新鮮で安全な給食にしています」
- * 「各地の委託給食ではコストを抑えるために、冷凍食品や外国では認められていない薬漬けで危険な合成肉を普通に使っています。草加の保育園の給食はそんなことはありません」
- * 「こういうことが出来るのは各園にひとりずつ栄養士が配置されているからです」

こどもの命にかかわる食への、草加の保育園栄養士さんの心意気と技術に裏付けられた実践のお話を3人の栄養士さんからいただきました。本当にありがたいことだと思います。

この栄養士さんの配置が今年度、一部の保育園で退職補充がされず、「一人で2園かけもち」になっています。かけもちをしている栄養士さんからは「長年の経験があるから何とかやれているけど、持ち帰り仕事が多くて大変」というお話もありました。

草加の保育園の高い水準を担っている、栄養士さんの熱い思いを学んだ学習企画でした。



東京都で栄養士をしています。足立区の給食は民間委託。都の給食と違い、草加市の保育園の給食はとておいしく、味が全然違う。魚肉ソーセージなどの加工肉やミックスベジタブルも使っていない。足立区などは、味付けも本当に調味料を計って味付けをしているのか、疑問がある。とにかく草加市保育園の給食は、食材からして足立区とは異なり、おいしい。今日のお話を聞いて、ぜひとも草加のすぐれた給食の水準をみんなで見守っていききたいと思いました。
(参加の保護者の発言)

こんなのみつけたよ！
「ちいさいなかま」で紹介された
保育園レシピ

保育園のレシピにはいろんな工夫が隠されています♪

キャベツの代わりに、夏はピーマンやナス、秋はしめじ・れんこん、冬は白菜を入れて、と紹介されていました。これなら野菜嫌いの子もたくさん食べられそうですね！

「キャベツのメンチカツ」

揚げればメンチですが、
焼けばハンバーグになるよ！

1 春キャベツは粗めのみじん切り、新玉ねぎはみじん切りにします。

2 パン粉は水に浸しておきます。
🐶 牛乳を使わないの？ 牛乳アレルギーの子も食べられます！

3 豚ひき肉に塩、こしょうを加えてこねたら、**1**と**2**を加えてさらにこねます。よくまぜたら一口大くらいの形にします。

4 衣用の小麦粉を水でこぼして水溶き小麦粉を作ったら、**3**をくぐらせてパン粉をつけ、170~180度の油できつね色になるまで揚げます。

🐶 衣に卵を使わないので卵アレルギーの子も食べられます！

5 少し温めたケチャップ、ウスターソースにさとうをまぜてソースを作ったら、メンチカツの上にかけてできあがり。

みんな大好き！！