

教 育  
講 話

こもだちどうし

倉 橋 惣 三

□前の號で、幼稚園の楽しさの一つとして、遊び相手のゐて呉れることを數へて置きました。實際、これが、あの楽しい家庭でも得られない、幼稚園でこそ楽しいとせう。

□さて遊び相手のゐて呉れることは、たと楽しいだけではありません。そこには、いろ／＼と、かけがへのない教育上のねうちがあるのです。

□その一は、ともだちどうしは、ものゝ見方、感じ方が同じであるために、一切の興味が、ひとりでもつよりも強められてゆくことです。若しも、自分と見方感じ方の方向も程度も異つてゐるおとなばかりの中に置かれてゐるとしませう。子どもの興味は、反對され、しりぞけられ、おさへられることはないとしても、助けられ、強められてゆくことはありま

せん。そんなものはつまらない。そんなことはうれしくもない。と口へ出して言はないにしても、同じ心を添へあふことはない譯です。一匹のどんぼにしても、みんなで追ひまわすところに、ひとりで見つめるにくらべて、如何に興味の強められることでせう。

□幼児が互に話をしてゐるのを聞いてゐると、賛成しあつてゐる時でも、反對しあつてゐる時でも、眞剣に、むきに、熱中しきつてゐる様は、まことに、ほゝえましい以上のもです。おとなとは決して、こうした力強い話あひは出来ません。おとなの方では話をあはせて呉れても、あはせて呉れ、ば呉れる程、子どもとしては一生懸命になれないのです。

□その二は、ともだちどうしは、力のぶつかりあひが一ぱいに出来ず。そこ

榮 養 本 位  
子 供 向 き お 菜

厚生科學研究所  
國民榮養部 佐々木理喜子

梅雨の頃になりました。毎日の御辨當がいたみ易くなりますので次の點を氣を付けて下さい。

- (1) おさいは成るべく水氣の少ないもの
- (2) 前日の煮物は必ず一度煮直すこと
- (3) 御飯とおさいは、兩方とも冷して入れるか、或は兩方共、あつい内に入れること。
- (4) 生の野菜を入れぬこと。

【1】馬鈴薯のピーナツ和へど煮干の佃煮  
材料 馬鈴薯四〇瓦 人參二〇瓦 ピーナツバタ四瓦 煮干一二瓦 以上で蛋白質八・〇瓦 温量二〇八カロリー

作り方 馬鈴薯と人參は程よく切り、軟く煮て薄味を附けます。ピーナツバタを、この煮汁で少し溶き、野菜を和へます。汁氣はなるべく少く、煮干は小さいのを用ひ一匹を二つにして濃味に、カラ／＼に煮附けます。以上を御辨當の中へつめ

で、力も盛り上つて来ることです。おとなは、相手をするために相手をするので、すから、謂はど、その力です。そのう、その力とぶつかつても、ほんどうの力の出よう筈はありませぬ。おとなはそうして、子どもを導き出そうとしてゐるので、結果は却つて、半分しか出させないことにもなりません。

□子どもが互に角力をしてゐる時、子どもが互に馳けつくらをしてゐる時、その真剣の様子は、見てゐても、おそろしい程です。多分、子ども自身としても、自分で思はない程の力が出るのでせう。そして、一回毎に、力が強められてゆくといつていゝのです。

□その三は、ともだちどうしは、助けあふ心も起り、助けあふことも出来るのです。幼い子どもに、斯うした心はないものゝやうに思ふ人もあるかも知れませんが、決してそうではありません。おとなよりも、却つてその心が豊なのですけれども、それを引出すのに相當な相手が

ゐないから出ないのです。又、相手が自分以上のものであつては、その心が出て、も實際には行ひ得ないのです。それが、幼い同志、子どもらしい心づかひでも、子どもらしい仕方でも、それがちやんとした助けあひになります。

□子どもが互に、助けあふといふも大げさですが、やさしい心な分けあつてゐるのを見ると、これも少し大げさに言へば、涙ぐましいといひたい位です。一寸小さいけが、でもする子があると、いいたい「泣かないのね」といつた顔をのぞかせてゐます。落したものを、拾つて渡してやつたりしてゐます。そのことは何んでもないことですが、心は一ぱいの助けあひなのです。同情の表しあひなのです。おとなからは受けるばかり、従つて、受け足りない不満足を感じますが、又、受けることの喜びは感じますが、與へる機會は得られません。

□以上、たつた三つ方面を見ただけでも、ともだちどうしの教育力は、大きいではありませんか。

ます。

2、キャベツと干海老の炒煮

材料 キャベツ五〇瓦 人參二〇瓦 干

えび一八瓦 油五瓦 以上で蛋白質八・三

瓦 温量一〇二カロリー

作り方 キャベツと人參は縦に刻み油で

よく炒め、少々のお湯を加へて煮ます。

砂糖、醬油で味を普通に附けます。干え

びはきれいに水洗ひしてから野菜の中に入れて、一緒にしてカラ／＼に炒ります。

【3】そら豆のロール(お入つ)

材料 そら豆(剥いたもの)三〇瓦 砂糖

七瓦 メリケン粉二〇瓦 ベーキングパウ

ダー少々 以上で一五八カロリー

作り方 そら豆を茹で皮をとり、潰して

餡を作り砂糖を加へてかた目に煉ります。

メリケン粉にベーキングパウダーを入

入れて、フライパンで皮を焼き、此の中にそら豆餡を入れて巻き、程よく切りま

す。