

## 保育といふこと

倉 橋 惣 三

□幼稚園は楽しいところと、前の號で、お話ししました。實際、子どもさん達にとつては、たゞもう楽しいところであり、そうでなければならぬのです。幼稚園はためになるところだ。どうぞ仕込んで下さい。なご、若し子どもが考へたりしたら、それこそ、どんなでもないことでありませぬ。

□しかし、幼稚園の方としては、子ども達を樂しませてゐるだけではありません。樂しませなければ幼稚園ではありません。樂しませなければ、ただ遊びが幼稚園の目的ではありません。そこでは、れつきとした保育をしてゐるのです。

□さて、その保育とはどういふことなのでせうか。國民學校からは教育といひます。幼稚園でも、教育には相違ないのですが、特別に、保育といふ言葉が用ゐ

られてゐます。幼稚園ばかりでなく、幼児期の場合は一應皆保育といひます。それはどういふ意味なのでせうか。

□教育といつても少しも差支へないのですが、教育には中學校の教育もありますし、大學の教育もあります。幼稚園が、それと同じ苦はありませんが、若し同じに考へられて、幼稚園でも、教育の名で、授業や教授の形が行はれたら大變です。國民學校の教室と同じでも大變です。そこで、教育は教育でも、幼児の場合は當然ちがふところがあることを、その特色を忘れさせない爲に、特に保育といふのです。

□つまり、教育は目的として、ちやんとあるのですけれども、それを直接にといふか、露骨にといふか、そのまゝにといふか、教育としてあからさまな形で

## 榮 養 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

新緑の匂しい五月になりました。筍や青い豌豆が私共を喜ばせてくれます。武者人形を飾つた御節句の御馳走には、手近な材料で工夫して見ませう。

### 【1】鱈のから揚げ

材料 小鱈四五瓦 油五瓦 大根二〇瓦  
人參一〇瓦 パセリ少々 以上で蛋白質  
八・八瓦 熱量一〇〇カロリー

作り方 之れはお頭附の魚の代りで、小鱈がなければ、鱈でも結構に出來ます。頭はつけて臓物を取り、身の兩側へ斜に切目を一つ入れます。薄鹽を振り、揚げる時に片栗粉があれば、少量をまぶします。大根、人參は卸して混ぜ甘酢をかけます。皿に魚を盛付け、其の上に形よく卸しのせ、パセリを添へます。パセリの代りに莢豌豆でもよろしい。

### 【2】筍めし

行はないのです。もつとほんとうをいへば、教育としてのあからさまな形では行はれ得ないのです。

□第一まだ幼い。か弱い。自分で自分の生活の始末が出来ない。そこで、先づ何よりも、その世話がゆき届かなくてはなりません。そのゆき届いた世話は、そのことゝしては教育といつた諱のことでもありません。たゞどこまでも、親切懇切な世話です。これはつまり、教育といふよりも、子どもの現在に對する愛護です。が、そうした世話だけなら、子ども好きなら誰れでもする。子ども好きでなくとも、子ども係りなら誰れにでも出来る。それを、幼稚園の先生は、そうした世話のなかで、教育しやうとするのです。

□次に、幼い子らは、何よりも彼によりも、遊びが先づ第一のことであります。そこで幼児を楽しくしてやるには、存分によく遊ばせることに用意がなくてはなりません。その爲には、幼稚園の先生は先づ自ら幼児達の心からの遊びの相手にならなければなりません。そして互

に、殆んど夢中になる程、熱心に遊ぶのです。ところで、これも、たゞ子どもといつしよに遊ぶだけなら、何人にも出来ます。それを、そうした無邪氣な遊びの中で、立派に教育してゆくのが、幼稚園の先生の心です。

□つまり、世話と、遊びとの中で、それを離れないで、即ち、教育だけを抽き出したしかたをするのでなく、謂はゞ、いつのまにかしてゆくのが保育です。

□その爲には、世話と遊びの中で、教育の機会を見のがさぬこと、それを巧に指導すること、又そういう機會の出来るやうに誘導すること、そういうふ點で、幼稚園の先生は絶えず、心を働かせ、氣を配はり、意を用ゐてゐるのです。その骨折りは、教育を教育として、それだけでしてゆく學校の場合よりも、却つて大きいといへませう。心なき人が傍から見ただけでは、いつ、どこで、どういふ教育をしてゐるのか分らない位ですが、そこにこそ、保育の妙味があるといふものです。

材料 筍四〇瓦 白すばし一五瓦 人参二〇瓦 剥豌豆二〇瓦 油三五瓦 以上で蛋白質八・二瓦 熱量九八カロリー

作り方 筍は軟く茹で薄く小さく刻みます。人参は短冊に切り、剥豌豆は鹽茹にします。筍、人参を油で少し炒り、お湯を少量入れ、砂糖、醬油、鹽で程よく味付け、これに、白すばしと豌豆を入れて、火をとめます。汁氣を少く、これを御飯に混ぜます。

### 【3】豆かこ(お八つ)

材料 馬鈴薯八〇瓦 メリケン粉一五瓦 砂糖一〇瓦 剥豌豆少々 以上で一五四カロリー

作り方 馬鈴薯を蒸して潰し、メリケン粉と混ぜ程よく丸めて茹でます。馬鈴薯は潰したのを取分けて置き、砂糖を加へて餡を作り、お團子を包みます。剥豌豆を茹で、此の餡の上に形よく押しつけます。一人分三個位にします。