

教 育  
講 話

## 幼稚園の樂しさ

倉 橋 惣 三

□幼稚園の目的はいふまでもなく教育です。わけても國民的教育こそ其の主眼點です。しかし之れは親の方の心、先生の方の心にあることで、子どもの方ではさういふことを考へてゐる譯でもありませんまい。よい子になり度い。ほんとうに日本人であり度い。といふことは、子ども心にも、素より希つてゐることですが、心の表てにたえずさう思つてゐるものにはありません。そこで、子どもにとつて幼稚園がどういふ所かといへば、全く樂しい所です。

□幼稚園はなぜそんなに樂しいのでせうか。何が子どもの心に樂しいのでせうか。

一 幼稚園では思ひ存分に遊べるからです。遊ぶといふことは、子どもとしては眞に生きてゐること、むづかしい言ひ方

を許されるならば、生活感を一ぱいに感じ得ること、生命感を最強く感じ得られることです。それが、家庭では、いろいろの事情から多少抑へられます。子どもを遊ばせる爲に出來てゐる幼稚園では、それが存分に満足出來ます。遊戯が面白いといふよりは、充分遊び得ることが此上なく樂しいのです。

二 遊び相手のゐて呉れることも、大した幸です。場所、道具、それだけでも家庭より豊富ですが、遊び相手のゐて呉れることこそは、幼稚園で始めて味はへる喜びです。おとな相手だけでは、どうも充たされ得ない、最も強く求めるものがこゝでは與へられるのです。その上それがどこまでもお互であることが、何んともいへない嬉しいことでせう。

三 遊び方を導いて貰へること。これも

## 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

暖い春の陽ざしに、花も鳥もほゞ々み歌つています。新しい皆様を迎へた幼稚園は、もつと樂しいでせう。元氣な子供になる様に不平を云はず、何でも工夫して食べませう。

### 【1】煮干と野菜の煮付(御辨當)

材料 煮干一五瓦 馬鈴薯四〇瓦 青菜少々 油三瓦 以上で蛋白質八・五瓦 温量九六カロリー

作り方 煮干は小さい軟いのが結構で、大きいのは、二つに折ります。お腹にある黒い所は、苦味が強いので取去ります。少量の水で軟く煮て、砂糖、醬油で濃く味付けます。馬鈴薯は程よく切り粉吹きに、青菜は油で炒めて鹽味で、以上を盛付けます。

### 【2】海苔巻き(同上)

材料 ほうれん草三〇瓦 卵二五瓦 人

亦幼稚園でこそ得られる喜びです。幼稚園の先生は遊び指導の研究と熱心と熟練とを、疲れも知らないで、子どももの爲に盡して下さるのです。子どもは、こんな面白い遊び方があるものかと思ふ位でせう。又獨りでは決して得られない楽しみが、次から次へ與へられてゆくのです。

□家庭ではぐすく鼻を鳴らしてゐた子が、幼稚園では如何に元氣なのでせう。間食ばかりほしがつてゐた子が、お辨當まで、なぜそれをすっかり忘れてゐるのでせう。外からの楽しみなんか不要な程に、内からの楽しさに充ちてゐるからです。幼稚園にゐる間の子どもの顔を、體を御覽なさい。眞の内からの喜びが、盛り上つて、溢れ切つてゐます。

□こういひますと、なあんだ、楽しいなんてなあんだといふ人があるかも知れません。しかしそれは、親でない人のいふことです。ほんとうに子どもを可愛がらない人のいふことです。我子がそんなに楽しみ喜ぶだけでも、幼稚園のねうち、は充分だとさへ思へるのが親心でせう。

しかも、その楽しみが、先生の計畫と指導の下に與へられてゐるのです。こんな安心なことがありませうか。

□安心ばかりでは足りません。その一ぱいの生活が、どの位子子どもの生命を發展させ、充實させ、發達させるものであるかは、子どもの生命を少しでも深く考へる人の、すぐ心づくことです。そしてそれが、我子の爲の一番の教育、少くも最基本的な教育でなくて何んでせう。私達は、こゝで、幼稚園の楽しさが、どういふものであるかを考へてゐる間に、その教育的な、うちを、かちりと噛みあてたやうな氣がします。

□子どもを、たと樂しませることだけ考へてゐるのは幼稚園でありません。しかし、どんな教育的目的が持たれてゐるとしても、子どもに樂しまれないでは幼稚園ではありせんからね。

參一五瓦 櫻海老一〇瓦 油三瓦 海苔適當、以上で蛋白質八・三瓦、溫量一〇一カロリー

作り方 並通の海苔巻の材料を工夫してみました。ほうれん草は鹽茹にしてよく水氣を去り、少量の醬油をふつて、暫くしてよく絞ります。卵は薄焼きにして程よく織切ります。人參は一吋位に切り、並通に味付け、櫻海老も同じに味付けます。ほうれん草と卵焼、人參と櫻海老を夫々取合せて、二種の海苔巻を作ります

【3】メザシの蒲焼と清汁

材料 メザシ五〇瓦 葱二〇瓦 人參一五瓦 干うどん八瓦 以上で蛋白質八・八瓦、溫量一〇三カロリー  
作り方 メザシの頭と中骨を取つて開き、砂糖醬油に二時間位浸し、中火で焼き、途中で二回位、浸汁をつけます。井に御飯を盛り、上にのせます。併しこのメザシも當節は仲々手に入りません。糠漬けがよく店に出でゐますが、あれを求めて糠を洗ひ落し、以上の様にして用ゐても結構です。人參、葱、干うどんで並通の清汁を作ります。