

幼稚園でしてゐるこご (四)

—おはなし—

倉橋 惣三

「先生は、おはなしがお上手だつて、子どもが、いつも喜んで居ります」

「あら、お聡しい。お上手なんて……」

「子どもが始終歸つてから、おはなしをして聞かせます」

「よく覚えてゐらつしやいますのね」

「折角していただくのでございますも」

「お宅のお子さんは特別おはなしがお好きで」

「覚えるのがよろしいのでございませう」

「是非覚えていたゞかなければいけないといふ譯ではありませんか」

「さようなんでございますか」

「學科といふ譯でもありませんし」

「では……」

「話の中のことを感じていたゞきたいのです」

「よく理解して」

「それは、ながくむづかしいでせうし、理解よりも、もつと感じて」

「幼稚園のおはなしは教訓が多いのでございませうね」

「さうでもありますまい。修身の時間やありますせんしね。教訓も含まれてゐるに相違ありませんが、それよりも」

「それよりも……」

「そうね、なんと申ませうか、まあ言つて見れば味でせうか……」

季節の御馳走

榮養研究所 佐々木理喜子

國策に副つて代用食や混食を召上る時の御參考に今月の獻立を作りました。第一のは米の量を13位減少して馬鈴薯を混ぜ、第二は米食をやめてメリケン粉だけにしました。取合せる材料に注意して榮養價の充分ある様に、不足勝なビタミンBは大豆や其の他の豆で補ひませう。一と二は主副合計の榮養量で標準量は、蛋白質一三・八瓦、溫量三六六カロリーです。

(一)まぜ飯(馬鈴薯入り)

材料 米五〇瓦、馬鈴薯四〇瓦、秋刀魚二〇瓦、人參二〇瓦、牛蒡四〇瓦、大豆五瓦、以上で蛋白質一三瓦、溫量三七〇カロリー

作り方 大豆は前日から水に浸し軟けて釜に浸汁ごと入れて一度煮立て、次に米と、皮を剥りて賽目に切つた馬鈴薯を入れ水加減をして御飯を炊きます。人參は織切り、牛蒡は小さく笹缺き軟く煮て、

「へえ」

「おはなしはお子さんには、たべもの、やうなものですからね。それもお菓子の子やうな。榮養がほしいのは勿論ですが、よく味はふのでなければ……」

「甘いおはなし、からいおはなし」

「味といふと、そういふことになりませんが、つまり、その中の教訓や知識だけでなく、それをそれとして、心の中に取り入れなくては……」

「呑み込みよく」

「呑み込んで仕舞つては、まる呑みになり、う呑みになりますかね」

「口の中で噛み又しやぶつて」

「まあ兎に角く、分るばかりでなく、味として心の中へ受取るのですね」

「幼稚園で、おはなしを何故あんなに大切なことになさるのですか」

「子どもが求めるからですよ。求めながら自分でも分らない心持ちを、おはなしで満足させてやるのです。教へるとかさえずとか、こつちで與へるといふよりも、子どもに心になつて心を充たしてやるの

です」

「もう少しよくおつしやつて下さい」

「たとへばです。力持ちの話をします。

子どもが力持ちになりたがつてゐる心を、そうだ、そうなりたなのだ。自分が、そうなつてゐるやうな氣がするよと、たらふく満足させるのです」

「子どもが、おはなしを大好きなのもそのためですよ」

「狐を求めると子に狐の話、お猿を求めると子にお猿の話……」

「狐を求めると子に狐の話、お猿を求めると子にお猿の話……」

「狐を求めると子に狐の話、お猿を求めると子にお猿の話……」

「狐を求めると子に狐の話、お猿を求めると子にお猿の話……」

「なるほど」

「子どもは、いろ／＼の心持ちをもつてゐますが、實際の生活の中で體驗實感することにはむづかしい。そこで、おはなしの中で、體驗してよろこぶのです。又その意味で、教育もされるのです」

「私も、うちでもそうしてやりたい

砂糖、鹽、醬油で薄味に煮ます。秋刀魚は兩身を下し小さく切つて此の中に入れて煮ます。御飯を移す時によく混ぜます。

(二)すいとん

材料 メリケン粉六〇瓦、南瓜五〇瓦、油揚八、豚肉二〇、青菜一〇、油四瓦、以上で蛋白質一四瓦、温量三四四カロリー

作り方 煮出汁を作り、野菜を入れて軟くし、豚肉は後で加へます。メリケン粉は水でこねると硬くなりますので熱い湯を用ひます。又上新粉を少量混入しても軟くなります。黄粉がございましたら粉に少し混ぜて下さい。これはビタミンBと蛋白質を補ひます。

(三)うどんのトマトソース和へ
材料 うどんの玉四〇瓦、玉葱二〇瓦、人参一〇瓦、鯖四〇瓦、油少々、トマトソース二〇瓦、以上で蛋白質八四瓦、温量一〇八カロリー

作り方 うどんは一寸位に短く切り油でざつと炒め鹽味にします。玉葱、人参は繊切りにし、鯖は賽目に切り、いづれも軟く煮てうどんの上のせ、トマトソースは砂糖、鹽で味を作り、其の上にかけます。