

# 幼稚園でしてあること

(四)

——おはなし——

## 倉橋惣三

栄養研究所 佐々木理喜子

## 季節の御馳走

「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、お恥しい。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」  
「よく覚えてるらつしやいますのね」「折角していだゞくのでござりますも」

「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、お恥しい。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」  
「よく覚えてるらつしやいますのね」「折角していだゞくのでござりますも」

「それは、なか／＼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。修身の時間ち  
ぎで」「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が」「さようなんござりますか」

「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だきたいのです」

「よく理解して」「それは、なか／＼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。修身の時間ち  
ぎで」「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が」「さようなんござりますか」

國策に副つて代用食や混食を召上る時の御参考に今月の獻立を作りました。第一のは米の量を $\frac{1}{3}$ 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栄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した。一と二是主副合計の栄養量で標準量は、蛋白質一三・八瓦、温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、温量三七〇カロリー

作り方 大豆は前日から水に浸し軟げて釜に浸汁ごと入れて一度煮立て、次に米と、皮を剥りて表面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、牛蒡は小さく管缺き軟く煮て、

「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。それもお菓子のやうな。栄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すが、つまり、その中の教訓や知識だけではなく、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、う呑みになりますがね」

「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にしなさるのですか」

「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を、おはなしで満足させてやるのです。教へるとかさとすとか、こつちで與へるといふよりも、子どもの心になつて心を充たしてやるの

です」

「もう少しそよくなつて下さい」

「たゞへばですね。力持ちの話をします。

砂糖、醤油で薄味に煮ます。秋刀魚は両身を下し小さく切つて此の中に入れます。御飯を移す時によくまざります。

(II) すいどん

材料 メリケン粉六〇瓦、南瓜五〇瓦、油揚八、豚肉二〇、青葉一〇、油四瓦、以上で蛋白質一四瓦、温量三四四カロリー

「子どもが、おはなしを大好きなのもそのためです」

「うなづいてゐるような氣がするよ」と、た

らふく満足させるのです」

「うなづいてゐるような氣がするよ」

「狐を求める子に狐の話、お猿を求める

子にお猿の話を……」

「狐を求めるなんてことありませんよ。

狐なり猿なり、それは肝心なことぢやなくつて、そこに動くいろ／＼の心持を求めてゐるのです」

「なるほど」

「子どもは、いろいろの心持をもつて

るますが、實際の生活の中で體験實感することはむづかしい。そこで、おはなし

の中で、體験してよろこぶのですね。又

その意味で、教育もされるのです」

「私ども、うちでもそうしてやりたい

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が熱い湯を用ひます。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まぜて下さい。これはビタミンBと蛋白質を補ひます。

(III) 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

人參一〇瓦、鰯四〇瓦、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、人參は織切りにし、鰯は賽目に切り、いづれ

も軟く煮てうどんの上にのせ、トマトソースは砂糖、醤油で味を作り、其の上にかけます。

のですが、下手で」  
「下手とか、上手とか、そんなこといりませんよ。幼い子へのおはなしは、こくらく～と、技巧なんか使はないのが却つてよろしいのですから」

「でも、幼稚園では皆を集めて、先生はお立ちになつて」  
「いやですよ奥さん。そんな公會堂のおはなし大會のやうなこと」

「さうですか」  
「藤棚の下でも、お庭の隅でも、二人でも三人でも。私達も椅子にらくに腰をかけて、お宅の様側か、お居間の火鉢のそばがなんかのやうに」

「それで子どもは謹聽して」  
「ハ、ハ、ハ。謹聽なんて。お説教ぢやありませんし。子ども～らく～いろ～いことを申しますよ。なかには、途中から話をとつて仕舞ふこともある位で」

「そうすると、おはなしより話しあひですね」  
「そうですよ。その方が、ほんとのお話ぢやありませんか」

「それでよろしいのでせうが」「よろしいどころか、そうして、子ども語る譯なんです」  
「どこかで出でてる童話の雑誌の名のやうですね」

「あれは、私の提案でつけた名なんです」「聽かせる許りでなく、言はせもし、聞いてやりもするのですね」

「さうそ。その通り。しかも、その言はせかたが中々むづがしいのです。聞いてやることこそ、尙更むづかしいのです。子どもと同じ心持になつてね」

「先生がそれをして下さるのでした。私どもでは面倒くさくて、つい、うるさくなつて」

「そうでもないでせう。可愛い～お子さんのなさるお話をすもの、お母さまこそ、にこ～して聽いてお上げになれるのでせう」

「それは、まあ、そうですねえ」  
「それな、大勢のお子さんにして上げるのが、幼稚園なんです。一つに集めて、こつちの言ふ話をかり聽かせてゐるのであります」

「有り難いことですね」  
「なあに、だから、私達も楽しいのです」

## お話のたね本

お話はしてやりたし、知つてゐるお話は少ない。これがお母さま方の頭痛のたねです。幸この頃は、その材料を集めたい本が澤山出でるますが、多くは小學校以上の子どももの爲のもので、幼児向きのものは、別にさがさなければなりません。

次の二つは、本會の編纂で、少々自家廣告のやうですが、専ら幼稚園の幼児のために適當なお話をばかり集めてあるところに、安心してお使いになれる便利があります。

### ○ 幼児に聽かせるお話

定價金參圓八拾錢。郵稅拾四錢

### ○ 幼児の楽しむお話

定價金貳圓八拾錢。郵稅拾四錢

兩方とも、日本幼稚園協會編で、東京日本橋區大傳馬町内田老鶴園發行です。