

幼稚園でしてゐるこゝろ (三)

— 観察いろいろ —

倉橋 惣三

「今年の夏は、とんぼをとつて参りますよ、いま迄のやうに、たゞ籠の中へ入れて置きますだけでなく、この羽はこうだとか、この足はこうだとか、いろ／＼くらべては面白がつて居ました」

「比較研究ですか」

「ホ、ホ、ホ、そんな大したことでございませぬが、時には随分こまかく注意しまして」

「そうですね。それでは一かどのとんぼ學者におなりでしたね」

「とんぼばかりではございませぬ、海へつれて参りました間なんか、貝殻を拾つて来ては、色だの形だので種類わけをいたしまして」

「貝の名は御承知ですか」

「それがね先生、一々私に聞くのでございませぬが、お恥しいことに、私も頓と存じませぬで」

「澤山ありますからね。それで、どうなさいました」

「太郎も仕方なく、勝手な名をつけておりました」

「たとへば」

「それがおかしいのでございますよ。紅貝、白貝、まる貝、なが貝、すべ／＼貝、ぎざ／＼貝、……」

「ハ、ホ、ホ、愉快、ゆ貝」

「いやな先生、しやれなんかおつしやつて」

季節の御馳走

栄養研究所 佐々木理喜子

九月の聲を聞いて少し涼しくなりましたが残暑が未だきびしいので食物の腐敗を注意させよう。又暑さで傷められた胃腸が充分に恢復しませんが、秋口には果物等も色々出盛りですが、梨は消化がよくないので澤山食べない様にしよう。

① 豚肉の南瓜和へ

材料 豚肉三五瓦 南瓜五〇瓦 菜いんげん 二〇瓦 油二瓦 以上で蛋白質 八・七瓦 温量一〇五カロリー

作り方 豚肉は薄く切り生姜醬油に三十分漬けて、フライパンに油を熔して焼き細く織切りにします。菜いんげんは鹽茹にし斜に程よく刻みます。南瓜は小さく切り軟く蒸して摺りつぶし砂糖、鹽で味付けて少々煮詰め豚肉と菜いんげんを入れて和へます。

② 里芋の煮付と佃煮

「太郎は真面目な人でございます」

「いや、ふざけたんちやありません。ほんとうに愉快なことなんです。太郎さんは、そういうふちやなかつたんですのにね」

「ほんとに。それで、これはきつと幼稚園で教へて下さつたことに相違ないで、皆で申して居ります」

「教へたといふ譯でもありませんがね。それは至極い、ですね」

「一體どういふ風にお導き下さいませうのでせう」

「まあ一口にいへば、物に注意させることですね。子どもの興味は元來強いものですが、それを一層綿密に、といふよりも丹念にといひませうか。それで、いろいろこまかい點にも目がつき、自然、比較といつたことも出来て来るのですね」

「そんな時間なんかありませんよ。貝なんか海岸のやうにありはしませんしね。たゞまあ、同じきしや、おはぢきをする

時でも、序にそんな指導の機会もありませうがね」

「注意の稽古とでも申すのでせうか」

「そんなこともいひませんな。われの方では觀察と申してゐるんですが、勿論お子さん達に、そんなことをいひはしませんですよ。さあ觀察始まり〜なんてね」

「まさか。ホ、ハ、ハ、」

「幼稚園といふところは、子どもの年齢から、空想、想像に屬することが多く取扱されるのですが、それに對して、實物を與へるんですね」

「實物と申しまして」

「實際にあるものです。先づ自然界のいろいろ」

「私共學校でお習ひしました博物でございますね」

「違ひますよ。あれは知識ですがね、幼稚園では動植物學の知識なんか教へはしません。たゞ、草でも木でも、蟲でも鳥でも、ありのまゝに實地觀察をさせるだけなんです」

材料 里芋三〇瓦 油揚一五瓦 人

蔘 二〇瓦 はげ佃煮二〇瓦 以上で蛋白質 八・二瓦 温量一〇

五カロリ

作り方 里芋は程よく切り普通に煮付け、其の煮汁で油揚の織切りと人蔘の織切りを一緒に附合せます。煮汁は出ない様にカラリとさせます。はげの佃煮を添えます。

⑤間食 三色おはぎ

材料 馬鈴薯 百瓦 人蔘十瓦 黄

粉八瓦 青海苔 八瓦 砂糖十五瓦

以上で温量は一五八カロリ

作り方 馬鈴薯を皮のまゝよく洗ひ五分位に輪切りよく蒸し皮をとり播鉢で押し潰します。此の1/5を餡に取り分けます。少量の砂糖と鹽を加へて馬鈴薯を硬く煉ります。此れを五箇位におはぎの型に作ります。黄粉(少量の砂糖を加へる)と青海苔を夫々まぶします。餡にする馬鈴薯には人蔘を軟く煮て搗りつぶしたのを混ぜ、砂糖、鹽で味を調へ此れをまぶします。