

幼稚園でしてゐるこゝこ (二)

— 手技いろいろ —

倉橋惣三

「幼稚園では始終お細工ごとをおさせになりますのですね」

「お細工ごと……」

「紙細工、板細工、粘土細工……」

「シニコ細工、アメ細工……」

「オホ、おんなことおつしやつて」

「だつて、細工といふとすぐ思ひ出してすもの」

「それでは、何んと申しますので」

「兎に角、細工といふと指さきの器用仕事のやうにはかり聞えて、面白くありませんね」

「あら、その指さきの練習のためにさせてあつしやるのではございませんですか」

「いゝえ——、お子さんの指さきなんか教育しようとしてはあせせんよ。手だつて、小手さきちやつまらんちやありませんか。況んや指さきに於ておや」

「手技の手の字は」

「あれは幼稚園令にある言葉なんです。が、手ワザなんて矢張り感心しませんね」

「先生は大層手がおきらひですな」

「手がきらひな譯じやありませんが、下ごもは手なんかで仕事してゐるのぢやありませんもの」

「では足で……」

「奥さんも、私にかぶれてお口がわるくおなりですなへ、」

季節の御馳走

榮養研究所

佐々木理喜子

近頃の御飯の中には外米が混入されてありますが、内地米と榮養價は殆んど變りはありません。唯ビタミンBがありませんで、七分搗米乃至は半搗米等に混入するとよろしいと思ひます。外米は水分が少いので水加減を多く致し、又一割位搗米を混入するとホロ／＼せず、臭氣も感じない様になります。御冷飯は御飯蒸でよく蒸しますと美味しくなります。

① そら豆御飯

材料 そら豆三〇瓦 櫻海老七瓦 玉葱四〇瓦 油三瓦以上で蛋白質八・六瓦 温量一〇四カロリー

調理法 そら豆は御米にまぜ普通の様に炊きます。鹽を少量加へます。玉葱を細く刻みフライパンで油を用ひてよく炒め、鹽、砂糖で味を付けます。櫻海老はきれいにし、後で玉葱にまぜて一緒に味付ます。御飯をうつす時によりまぜ合せます。櫻海老の代りに白すばしを用ひ

「御免おそばせ。オホ、、、」

「手だの指だので何が出来るもんですか。頭ですよ。心ですよ。工夫ですよ。考へですよ。それより先づ、作りたいといふ氣もちですよ。ですからね、幼稚園でいろ／＼のものを作らせてゐるのは、手や指の教育ではなくて、もつともどの方の教育なんですよ」

「ハア—」

「ですから、器用だの、技巧だのといふことは、大して問題にしないのです。もつと大きなことなんです」

「それで、あの大きいものをおつくらせになりますのですね」

「大きなことと申すのは、目的の大きいことで、形の大きいことではありませんが、小さなことばかりさせると、つい／＼小器用、小技巧、になり勝ちですから、大きなものの方が、一ぱいの力もはいらすすし」

「子どもは一心ですからね」
「それ／＼、その一心にものを作るといふことが大事なのでね。或は又かう言

つてもいいかも知れません。ものを作ることによつて一心になる爲にとね」

「さようですか」

「同時に、工夫する。創作する。その心の發達が大事なのです」

「宅の子なんかへたくそのくせに」

「これはおきびしい。わたし達から見ますと、へたどころか、その着想に驚かされることが多いのです」

「でも先生」

「兎に角く、上手々々、うまく／＼、といふことだけで見てはいけませんよ。少くもお子さんは、見せものにしように思つて作つてゐるのぢやありませんからね」

「ではこれから、成績品を持つて歸りまして、ほめたりしない方がよろしいのでございますか」

「成績品ですつて」

「ハイ」

「これは驚いた。幼稚園の成績品。」

「あら、では、何んと申しましたら」
「作品ですな」

ても結構です。

② キャベツ巻、ポテトの煮付け

材料 鱈三五瓦 莢いんげん二〇瓦

人蔘一五瓦 キャベツ四〇瓦

ポテト四〇瓦 以上で蛋白質八・

六瓦 温量一〇四カロリー

調理法 鱈は小鱈でよろしく頭や骨を

取つて身を細長く切ります。莢いんげん

は條を取り短いのは其のまゝ、長いのは

二つに切ります。人蔘は細く織切ります。

人蔘と莢いんげんを一緒にして一寸と油

で炒めます。キャベツは一葉をざつと熱

湯を通して軟げ、鱈、人蔘、莢いんげん

を中心にして巻き込み、兩端をつま楊子

で留めて軟く煮込み、砂糖、醬油で味付

けます。汁をよく切り、程よく切つて御

辨當に入れます。ポテトは別にして此の

煮汁で煮ます。

③ 卵いりと野菜

材料 卵四〇瓦 生鮭二五瓦 キャベ

ツ二〇瓦 人蔘一〇瓦 油少々

以上で蛋白質八・八瓦 温量一

〇七カロリー

調理法 生鮭を細く切り油で炒めてか

ら卵小一個をほぐして加へ、鹽、砂糖で

味付けていり卵を作りませす。キャベツ、

人蔘は細く刻んで煮付け附合せませす。