

幼稚園問答

幼稚園の教育的なうち

倉 橋 惣 三

「子どもを幼稚園へ入れますと、どういふうちがございませう。」

「そりやあ、いろ／＼ありますね。」

「間食をしなくていいといふ事ですが。」

「ハ、ハ、ハ。それも一つですかね。」

「りこうになりますでせうね。」

「なりますとも。それも小才子や、小物

識りや、おとなを小さくしたやうな小まつちやくれでなしにね。」

「へへエ。おとなしいよい子になりますでせうね。」

「そうですね。但し、お人形さんのやうな活氣のない子じや有ませんよ。ちつと行儀よく座つてばかりゐるのでなく。」

「よくしつて頂くと申すじやございませんか。」

「しつけると言つて、しつけ糸でしつめるのとは違ひますよ。形の上の髹よりも

心の髹が根本ですからね。ひねくれや、いちわるや、づるや、かげひなたや、そんな、いやな性質でなくなるのです。」

「ようございませう。子どもは是非

そういう心に育てたいものでございませう。」

「そうですね。つまり、幼稚園では、子どもの心が快活になるのですね。明るく朗らかに、のび／＼とね。」

「そう伺つた丈けでも、うれしくなります。宅でも随分氣をつけますが、どうもうまく参りませんが、幼稚園ではなぜでございませう。」

「なにしろ、幼稚園は子どもの世界ですからね。おとなの中ばかりでは、ごんなに可愛がられても、ほんとうに自然に、眞實子どもらしくといふ譯にゆきませんからね。子どもはどうしてもおない年の仲

三月の御馳走

榮養研究所 佐々木理喜子

楽しい御雛様の日にいたゞくおすしや、混飯は、干瓢や椎茸等だけでは榮養が足りませんから、野菜、肉、魚の様な食品を取合せます。味噌汁を給食に用ひる時は煮干粉と青い野菜を必ず入れる様に致しませう。

① 海苔巻き

材料 ハム二〇瓦ほうれん草三〇瓦

卵二五瓦 人參一五瓦 油少々

海苔適宜以上で蛋白質八・七瓦

溫量九八カロリー

調理法 御飯は常の様に用意し、海苔は

二枚に切り焙ります。ハムはボイルし

たのを用ひ一分幅位に線切り、ほうれん

草は一寸位に切り油で炒め鹽、砂糖で味

付けます。人參は卸金ですり卵に混ぜ、

薄味にして炒り卵を作ります。ハムとほ

うれん草を芯にしたのと、いり卵を芯に

したのと二種作ります。

間同志がないと、一ぱいに無邪氣になれ
ませんよ。無邪氣ばかりでなく、ほんど
うに強い心にもなれませんか。」

「へえ、さようですかね。宅にゐますと、
我がまゝで、強情で、強いのですが。」

「そりや、強いより弱いのがやありませ
んか。おとなに負けて貰つては弱くなる
のです。幼稚園では子ども同志が、力一
ぱい相手になりあつて、お互に強くく
なつてゆくのですよ。」

「喧嘩ばかり致すでございすか。」

「喧嘩もしますね。喧嘩といふと亂暴で
すが、實は力一ぱいの真剣で、ぶつかり
あふのですね。」

「毎日頭にこぶが出来ますか。」

「ハ、ハ、ハ。心がですよ。ぶつかるとい
ふよりも相手のお蔭で力が一ぱい出せる
のですね。だから却つて、へんなかんしや
くを出したり、ぢれ怒りをしたりしませ
んよ。それどころか、子どもらしい、や
さしい心持で、互に譲りあひもし、助け
あひもします。可愛いものですよ。」

「うちの、だいつ子もそうなりませう

か。」

「勿論……これは大きな聲を出して失
禮。」

「だいつ子のくせにいくぢなしです
が。」

「あしたから、幼稚園へいらつしやい
よ。」

「親戚に、大層り、こうな子があります
が。」

「是非誘つていらつしやい。そういふお
子さんこそ、幼稚園で眞の子どもにして
あげます。」

「先生方こそ御苦勞さまで。どんな祕傳
がおりなさいましてね。」

「祕傳……ハ、ハ、ハ。祕傳も何もあり
ませんよ。來て御覽なさい。たねはお
子さん達な、楽しく、嬉しく、

われを忘れて、皆いつしよに遊ばせるば
かりですよ。わたくし達もいつしよに。」

「子どもは皆幼稚園が好きでせうね。」

「それく。そこがよく分つて下され
ばいいのです。子どもの爲の幼稚園です
もの。」

② トマトライス

材料 鮭(罐詰)三〇瓦 玉葱四〇瓦

人參二〇瓦 トマトソース二〇瓦

油四瓦 青豆少々 以上で

蛋白質八・二瓦、溫量九七カロ
リ

調理法 御飯を炊く時にトマトソースを
加へて水加減をします。ケチャップの様
に味が附いていませんから、砂糖、鹽等を
程よく加へます。汁がドロリとするので
火の廻りが悪い爲、途中で二回位全體を
よくまぜます。玉葱と人參は適當に切り
油で炒め軟くしてから鮭をほぐして加へ
鹽、砂糖で味付けをします。御飯が沸騰
した時に上にのせ、移す時によく混ぜま
す。ライス型で抜き上に青豆をのせます。

③ 味噌汁

材料 赤味噌三〇瓦 煮干粉三瓦

小かぶ(葉共)三〇瓦 人參二〇瓦

油揚一〇瓦 以上で蛋白質

八・一瓦、溫量九七カロリー

調理法 中に入れる材料を煮て、次に味
噌を加へ、出来上つた時に煮干粉を加へ
ます。煮干粉を先にすると生臭くなりま
す。