

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、どういうふうなう、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

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。」

「よくしつけて頂くを申すじやございませんか。」

「しつげると言つて、しつけ糸でしつげ

るのとは違ひますよ。形の上の躰よりも

心の躰が根本ですからね。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

そいういふ心に育てたいものでございま

す。」

「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。宅でも随分氣を上げますが、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

栄養研究所 佐々木理喜子

楽しい御馳走の日には、たゞくおすしや、
混ぜ飯は、干瓢や椎茸等だけでは栄養が
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 人参一五瓦 油少々

海苔適宜以上で蛋白質八・七瓦

熱量九八カロリー

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。ハムはポイルドしたのを用ひ一分幅位に練切り、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。人参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ど、いり卵を芯にしたのど二種作ります。

間同志がないと、一ばいに無邪氣になれませんよ。無邪氣ばかりでなく、ほんとうに強い心にもなれませんよ。」

「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、強いより弱いの方がよいませんか。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、力一ば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ませぬか。」
「喧嘩もしますね。喧嘩といふと亂暴ですが、實は力一ばいの真剣で、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、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ばい出せるのですね。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、だゞ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。」

「だゞつ子のくせにいくぢなしてすが。」

「あしたから、幼稚園へいらつしやいよ。」

「親戚に、大層りこゝな子があります。」

「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。どんな祕傳がおありなさいましたもね。」

「祕傳……ハ、ハ、ハ、ハ。祕傳も何もありませんよ。来て御覧なさい。たねはお子さん達を、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〜。そこがよく分つて下さればいいのです。子ども達の爲の幼稚園ですもの。」

② トマトライス

材料 鮭(離詰)三〇瓦 玉葱四〇瓦
人参二〇瓦 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、温量九七カロ
リー

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。玉葱と人参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 人参二〇瓦
油揚一〇瓦 以上で蛋白質
八・一瓦、温量九七カロリー

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