

幼稚園は

— 何んな教育をするか —

目白保姆養成所長 和田 實

子供は満六歳にならなければ學校へ行かない。其理由の最も主なものは、子供の發達が未熟だからであります。然らば、一體、何の位の發達があつたらは、子供は學校に行けるのでせうか。今、之れを、手取り早く、箇條書に列擧して見ますと、凡そ次の様なものだらうと思ひます。

- 一、身體の健康が、三十分乃至一時間の作業に、充分堪え得ること
- 二、一と通りの生活様式が、出來上つて居ること、即ち、日本人としての日常生活の仕方が、一通り、躰しづけられて居ること
- 三、日常言語(成る可く標準語)が、一通りの自由發表の出來る様に、躰

けられて居ること

四、両親や、家族や、師友に對する態度や、作法が、一通り躰けられて居ること

五、自分を環ぐる外界の事物事件に對して、一通りの認識と經驗と、興味とを持つて居ること(勿論、學問的ではなくとも)

六、自己の外界を、征服して、生き抜かんとする意欲を持つて居ること

以上、六つの方面が、或程度迄發達して居らぬ限り、學校の勉強は出來るものではありませぬ。以上、六つの方面の發達を計ることが、就學以前に於ける教育であります。此幼児教育は、現在では、家庭と幼稚園とが、共同して、其責任を

二月の御馳走

榮養研究所

佐々木理喜子

仲々お寒い日が多い頃でございますが、體の温まるお汁の様な獻立を考へました。標準は一月號に申上げた通りでございます。

① 白菜と鮭の煮込み

材料 白菜五〇瓦 人蔘二〇瓦 新巻鮭

三〇瓦 甘藷三〇瓦 油二瓦 片

栗粉少々以上で蛋白質八・四瓦、温

量一一七カロリー

調理法 白菜は長さ一寸位に切り、人蔘は織切り、甘藷は一寸位の拍子木に切ります。油で野菜をざつと炒め、鍋に入れ程よい分量の水を加へて軟く煮ます。新巻鮭はきれいに皮附の儘五分角位に切り、鍋に加へて一緒に煮ます。味は鹽、砂糖と極少量の醬油で附けますが、鮭から鹽味が出ますから加減をして下さい。

果たさなければならぬものではあります。特に一方に其責任の多い方面を上げると、家庭では、一、二の方面に於て幼稚園では、五、六の方面に於て、夫々特別に、責任を自覺す可きであると共に、三、四の二つの方面では、殆んど切半的に、半分づゝの責任を感じて欲しい。と思ひます。兎に角、分量的に、其責任を考へずに、凡ては、家庭と幼稚園との共同責任であることには、間違ひないのですから、母親と先生とは、何處迄も協同して、幼児の爲めに盡くされるやうにしたいものであります。

世間には、未だに、幼稚園の教育効果に、疑を持つて居る人が、相當ある様であります。實に認識不足も甚だしいと、云はねばなりません。早い話が、右の六箇條の第三、四、五、六に就いて考へて御覽なさい。是等、母親の母性愛のみに依頼して、満足し得られるでせうか。次に、子供が、三、四歳にもなれば、其生活の範圍は、家庭の範圍を超えて、戸外に、進出

せねば措かぬものであります。是を、子供の慾望に反して、強いて家庭内にのみ留めて置いて御覽なさい。前記の第三、四、五、六項の教育は充分に出来ないばかりでなく、其性格は、我儘となるに極まつて居ます。ところで子供の我儘は、友達遊びによつてのみ正しく直すことの出来るものでありますから、我儘な子供程、早く幼稚園に出すことが、必要であります。

その他いろ／＼の問題がありますが要するに、幼稚園と云ふものは家庭と協力して、子供の友達遊びと其遊戯生活とを満足せしむることに因つて、初等教育に對する完全なる基礎教育をするものであります。その基礎はどこまでも、ほんとうの基礎で、間にあはせや、見せかけの基礎ではありませぬ。小學校へはいる検査に都合がいゝとか、小學校で習ふことを先きまわりして學んで置くとかいふことではありませぬ。一生を通じて有效なほんとうの基礎です。

出來上りましたら少量の片栗粉を水に溶して加へ、汁を少しドロリとさせます。

② うどんと兎肉の煮込み

材料 兎肉二五瓦、うどん(煮)四〇瓦、玉葱二〇瓦、油少々、トマトソース三〇瓦、青豆少々

以上で蛋白質八・七瓦、温量一・〇八カロリー

調理法 兎肉は兎をしめてから、直ぐに血を抜きませんと臭味がつきます。結構に牛豚肉の代用となります。兎肉は普通の大きに切り、ざつと油で炒めます。うどんは市販のうどんの玉を用ひ、一寸位に切ります。玉葱は細く切り、兎肉の次に炒めます。以上の材料を鍋に入れ、程よい水を加へ、更にトマトソースを加へてよく煮ます。味は砂糖、鹽で付けます。煮汁が多すぎると不味くなります。皿に盛附けて、青豆を色どりに添えます。と見た目もきれい、又肉の種類などは、親御さんでも話してお聞かせにならなければ、お子さんは無關心ですから結構召し上ると思ひます。兎肉など、食はず嫌ひをなさらずに、是非お用ひになることをお奨めいたします。