



「やってみたい!」という好奇心や挑戦力を育みながら 元気いっぱい、自信と体力をつけていく

超大型遊具「にじのおしろ」



ロープ登り(写真上)や凸凹フロア(写真右)は、年少の子どもたちでもチャレンジできる。遊んでいるだけで、バランス感覚や体幹が鍛えられる。

元気いっぱいの水遊びタイム



園庭に土山を作って、水遊びタイム。先生がホースで水を撒いて、子どもたちは裸足で歓声をあげて大はしゃぎ。

2階から滑り降りるスネークスライダー。ちょっぴりスリリングで、姿勢を保つための筋力が鍛えられる。このほかにも合計5つのスライダーで様々な動きを体験。

園庭で花育&野菜畑で食育



広い園庭にはたくさんのお花が植えられ、子どもたちはそれを摘んで色水づくりを楽しむなど、好奇心を高める仕掛けづくりもいっぱい。そして、裏庭にある野菜畑もとても広く、なすやピーマン、トマト、さつまいもなどが植えられている。恵まれた環境は山手幼稚園ならでは。

また、山手幼稚園には広々とした観察園があり、子どもたちは種まきから水やりなど、クラスごとに野菜を育てている。「実体験として積み重ねていける環境づくりに注力しています。できた野菜で食育担当の先生がピザを作ってくれると、ピーマンが苦手だった子も、おいしいといっておべいます。苦手なものを克服すると、自信が生まれ、何にでも挑戦する気持ち芽生えてきます。虫が苦手だったお子

山手幼稚園だから、できること

子どもたちの様々な情動を満たす遊具 園庭の奥にそびえる「にじのおしろ」は、飽きずに遊び込めて、チャレンジしたくなる要素をたっぷり含んだ超大型遊具。「3階建てで、1階部分には、クライミングウォールやバランスブリッジ、1本橋などがあり、年少の子どもたちでも安心して遊びながら、体幹を鍛えることができます。先生(大人)は

安全に遊べるよう見守ってはいますが、手助けをすることはないので、子どもたちはリスクを考へながら、自分でできるかを判断しながら遊んでいます」と岡辻園長。3階は身体能力のある子どもたちのみが遊べる子どもらのみが遊べる決まりになっているため、その子たちは優越感や達成感を感じながら、それ以外の子どもたちも憧れを持って、自分も早くやってみようという好奇心と前向きな気持ちを持っていく。

また、山手幼稚園には広々とした観察園があり、子どもたちは種まきから水やりなど、クラスごとに野菜を育てている。「実体験として積み重ねていける環境づくりに注力しています。できた野菜で食育担当の先生がピザを作ってくれると、ピーマンが苦手だった子も、おいしいといっておべいます。苦手なものを克服すると、自信が生まれ、何にでも挑戦する気持ち芽生えてきます。虫が苦手だったお子

Kids & Mam 幼稚園選び どうしていますか?

人生の土台となる幼少期には、成長に合わせて身につけたい力がたくさんあります。吹田にある山手幼稚園は、広い園庭、野菜畑、自園調理の温かくておいしい給食など、様々な魅力にあふれています。さらに今年、新たに超大型遊具「にじのおしろ」が完成。元気に遊ぶ姿をレポートしました。



開園45周年の記念事業として、5年間の構想期間を経て2021年1月に誕生した「にじのおしろ」。



profile
岡辻 秀忠 先生
山手幼稚園 園長

どうすれば子どもたちの育つ力を引き出してあげられるのか、を常に考えている園長先生。様々なアイデアを実際に形にして実践している。

[取材協力]
学校法人 岡辻学園
山手幼稚園
吹田市山手町1-15
☎06-6387-3001
http://www.okatsuji.ac.jp/yamate/
見学随時受付中! 詳しくは上記までお問合せを。HPも内容充実。

園内探検会(完全予約制・各回先着60組)
令和3年9月4日(土)①~④、11日(土)①、②
①8時45分~10時45分 ②9時30分~11時30分
③12時45分~14時45分 ④13時30分~15時30分
アンパンマンもやってくる! 超大型遊具「にじのおしろ」でも遊べる園内探検会を開催。申込はQRから。
【対象】入園前のお子さんと保護者
※雨天実施。荒天時は中止となります。

たくさん遊んだ後は、自園調理の美味しい給食タイム。温かいメニューに子どもたちの食も進む。

さんも園庭でたくさんのお花が植えられ、子どもたちはそれを摘んで色水づくりを楽しむなど、好奇心を高める仕掛けづくりもいっぱい。そして、裏庭にある野菜畑もとても広く、なすやピーマン、トマト、さつまいもなどが植えられている。恵まれた環境は山手幼稚園ならでは。

プロフーズ® 秋の収穫祭

8/26(木) ▶ 10/31(日)

秋の素材を中心としたお菓子・パン作り、レシピなどを用意した「秋の収穫祭」を開催します。手作りモンブランやハロウィンのお菓子、毎年恒例のごはんのお供コーナーや、フランス特集、プラントベース特集のコーナーも登場します。

キットで作る秋のお菓子。

黒猫マフィンキット (8個) 880円
かわいい黒猫の焼き型を使ったココアマフィン。口どけの良いしっとりとした食感でハロウィンにもピッタリ。

アールグレイマカロンキット (20個) 1,080円
オレンジ入りのクリームをサンドした紅茶のマカロン。マカロンミックス粉を使うので短時間で本格的な美味しさ。

紅茶とオレンジのパウンドケーキキット (2本) 980円
香り高いアールグレイとオレンジピールがたっぷり入ったボリューム感のあるパウンドケーキ2本が焼き上がります。

栗のマフィンキット (12個) 1,580円
「クレマン・フォージェ」のマロンクリームを生地に練り込み、デザートマロンをトッピングしたマフィン。

ごはんのおとも 大集合

食欲の秋 到来!
ごはんがさらにすすんじゃう、おいしいお供たちを集めました。

△ 国産ごぼう使用 ぶっかけごぼう昆布 (150g) 410円
ごまと唐辛子の風味がやみつきのおかず漬物。国産の千切りごぼう・しょうが・昆布に唐辛子とごまを加えてしょうゆに漬けて仕上げました。

△ ママの思いやり健康鮭ほぐし (40g) 298円
鮭を三枚におろし、身だけを使用した鮭フレーク。噛んだ瞬間、じゅわっと旨味が溢れます。無着色・保存料不使用。

△ 万能おかずしょうが (130g) 324円
醤油をベースに、ほんのりした甘さと米黒酢の効いた味わい。ご飯に混ぜたり、生姜焼きにも合います。

PLANT BASED FOOD

植物をより積極的に摂って、健康や環境にやさしい食生活をしていこうというプラントベース食品が注目されています。プロフーズでもさまざまなプラントベースをご用意しています。

「有機ジャックの豆ミートナゲット」を使用した「台湾風からあげ」

[商品例]
● <マイセン> 大豆と玄米のベジミンチ
大豆と玄米だけでつくったお肉のような食感の大豆食品。
● <フィアマ> ベスビーアーノフォーベーンミックス
ライマメ、白いんげん豆、ひよこ豆、レッドキドニーの水煮缶
● <アリサン> 有機スプレッド
バターに代わる、プラントベースのスプレッド。
● <アリサン> 有機ジャックの豆ミートナゲット
原材料は大豆だけ。熱湯で戻し水洗いして使います。

家庭で作るパン・和洋菓子の材料、世界と日本のこだわり食品の店
箕面市小野原西 3-20-20
☎0120-41-2622 ☎072-728-0700
営業時間 AM10:00~PM7:00 (年中無休/年休を除く)

フェアやセール、おすすめ情報をお届け!