



つきづっこ

町が好き！人が好き！みんな大好き♥月津っ子編

教育・保育理念『善隣のこころ』

いつでもどこでもそしてだれにでも
われら善き隣人たらん

令和7年度
冬号

社会福祉法人 大和善隣館

幼保連携型認定こども園 月津こども園

〒923-0972 小松市月津町め57

TEL (0761) 44-3020

<http://www.tukidu-kodomoen.com>

e-mail tukidu@daiwazenrinkan.com



教育・保育方針『三つのゼン』

安全・自然・積善

すべての子どもが『安全』にすごせる心くばりをする
すべての子どもに『自然』の大切さを気づかせていく
すべての子どもの『積善』への努力をみとめていく

教育・保育目標

心身ともに健康な子ども
自然を大切にする子ども
自分で考えて行動できる子ども



ごあいさつ

師走を迎え、朝夕の冷え込みが一段と厳しくなり、園庭にも冬の訪れを感じる季節となりました。やがて雪模様となるのでしょうか。

月津校下の皆様、こんにちは！11月中は、月津こども園からのアンケートにご回答くださいありがとうございました。まだまだ地域に浸透していないのだと反省したり、見て頂いている方もいらっしゃることにうれしくなりたりと一喜一憂でした。今後、アンケートの結果をお知らせすること、そして何より皆様方からの様々なご意見も一つずつ大切にしながら今後の園運営に取り組んで参りたいと思っております。ご協力ありがとうございました。

さて、月津こども園では、11月末に生活発表会がありました。子どもたち一人ひとりが練習の成果を存分に発揮し、舞台の上で輝く姿を見せてくれました。緊張しながらも最後までやり遂げる姿に、大きな成長を感じ、私たち職員も胸が熱くなりました。今年度購入したステージは歴代の月津こども園に入園されていた園児の保護者会の積立てを利用して購入しました、ありがとうございました。

最近、小学校が特別栽培米を提供しているというニュースを耳にします。農薬や化学肥料の使用を通常の半分以下に抑えて栽培されたお米のこと、環境や健康への配慮から生まれた、安心・安全志向のお米だそうです。月津こども園も令和3年より玄米を提供しています。子どもたちは毎食もりもり食べています。そして先月、かっちゃんファーム（額見町の谷口勝亮さん）よりさつまいもを頂きました。今回頂いたお芋は、農薬化学肥料不使用で栽培された野菜です。谷口さんより子どもたちにフードロスのお話を聞いて頂きました。安全な野菜を食べてほしい。肉や魚の他に野菜もたくさん食べて元気な体になってほしい。食べ物を残さず、感謝の気持ちを持ってほしい。等々たくさんの思いを子どもたちに伝えてくださいました。今の世の中の食は「便利さ」と「危険性」が表裏一体です。加工食品の過剰摂取を避け、地域の食材を活かし、食の本来の意味を大切にすることが健康と持続可能な社会につながっていくのでしょうか。今回のお話を聞く機会をいただき、現代の子どもたちにとっては、とても大切なことだと改めて実感しました。これからも月津こども園の子どもたちが地域の中で健やかに育ってくれることを願っています。園長：荒井 早苗】

♥おにいちゃん・おねえちゃん 大好き♥



異年齢交流
遊び合いや思いやりを
育てます

この町が大好き



吉田さん宅(ピアノ教室)のメダカの赤ちゃん

親子2人でしっかり触れ合えてよい
思い出になった

ずっと！みんな大好き月津っ子

地域との関わり合いを大切にしていくなかで、
今年は第二松寿園で歌や踊りを披露し、「ふる
さと」と一緒に歌いました。心に響いたよう
で帰ってからも口ずさんでいる姿もみられました
また運動会競技に年長児さんが考えた祖父母とのラジオ体操を取り入れ
てみたり、月津町の吉田さん宅のメダカの赤ちゃんが産まれたと聞きどの
クラスも見に行きました。保護者・祖父母の方々には行事に参加して
いただき触れ合いをしていただきました。こども園と地域の皆さんのが身
近な存在になっていけたら素敵だと思います。

ピザ作り

パン作り

月津町文化祭出品

パン作り

おじいちゃん・おばあちゃん
大好き♥



また行きたい
肩もみてあげたい

さつまいも
苗植え・芋ほり



小学校運動



祖父母参加運動会競技



第二松寿園

子育て中の父さん・母さん 未就園児のお友だち
「あいあいのおへや」に遊びに来ませんか？

週2回(水・金) 10:00~11:30

お子様の状態に合わせて好きな時間においでください。
妊娠さんから乳幼児のお子様までお待ちしています。

※ご近所に未就園のお子さんがいらしたら紹介ください。

子育て中の悩み事や心配なことだけでなく、
日ごろのちょっとした話や、お子さんのことで
聞いてほしいことなど、いろいろお話ししまよ

担当
田端・井上



YouTubeチャンネルを開設しています！

園での子どもたちの様子をアップしています。

子どもたちのかわいい姿をぜひご覧ください。



材料(5人分)
サツマイモ 200g
水 50cc
粉寒天 1g
砂糖 30g



いもようかん

給食室より
～季節のレシピ～

- ① さつまいもは皮をむき 2cm程の輪切りにし、5分程水にさらして水気を切る
- ② 鍋にさつまいもと水を入れて柔らかくなるまで加熱し、湯を切りつぶす
- ③ 別の鍋に水、粉寒天を入れ中火にかけ沸騰してから2分程加熱し火からおろす
- ④ ②の鍋に③を加えてまぜ合わせる
- ⑤ 全体によくなじんだら型に入れ冷蔵庫で1時間ほど冷やし固めて完成

園で子どもたちが芋ほりをしたさつまいもを使って、調理しました。秋になると登場する素朴な味のおやつです

おかあさん・おとうさん 大好き♥



月津町文化祭出品

