



ようやく酷暑も落ち着き、青く澄んだ空と共に爽やかな秋風が心地よい季節になりました。園庭と玄関前で育てている菅刈産きりん米も、たくさんの陽射しを浴びて稲穂の実りが多いようです。これからも美味しいお米をスズメから守りながら、稲刈りやもみ殻取りを行い、美味しく食して、しめ縄作りの活動に繋げていきます。

運動会に向けて、幼児クラスの子どもたちは園庭やホール、廊下も使って楽しみながら練習しています。フープや一本橋、大縄跳び等の活動を張り切って行っていますが、どの活動も最初から完璧に出来る子はいません。誰でも大なり小なり「出来るかな」「ちょっと怖いな」と思う気持ちがあり、不安と向き合っている姿があります。そんな時、決まってクラスの仲間や関わる大人が「頑張れ」「出来るよ」と心からの声援を送っていて、その声に後押しされるように頑張る姿が見られます。不安を乗り越え、出来た時の嬉しそうな表情を見ると、キラキラと輝いています。少しずつの“出来た”という経験を積み重ねることで勇気や自信に繋がります。一人の不安や喜びもみんなで分かち合い、共有出来ることはとても素敵なことだと思います。自分が頑張ることだけでなく、友達と協力し合うこと、力を合わせて取り組むこと、そして何より大切なことは最後まで諦めないことだと思います。今年で保育園の運動会が最後になる5歳児クラスの子どもたちは、竹打ち、縄跳び、ソーラン節、リレー等のクラス競技に加えて、様々な役割を担います。

是非、当日の姿だけでなく、今頑張っている子どもたちの気持ちに寄り添いながら、これまでの過程を大切にしていることも合わせて、ご理解いただければと思います。本番では、一人ひとりが楽しんで参加する姿や各クラスの子どもたちの成長を温かく見守ってください。



## 10月の予定

身体測定  
避難訓練  
運動会

ミニ運動会  
芋ほり遠足(4・5歳児クラス)  
秋の定期健診(全クラス)  
職員劇(幼児クラス)

11月には、芋ほり遠足で掘ったさつまいもを使って焼き芋会(全クラス)があります。



うさぎぐみ  
(4歳児クラス)



りすぐみ  
(3歳児クラス)

～運動会への道～

## ROAD TO UNDOUKAI!!!!

幼児クラスでは、運動会に向けて楽しみながら活動しています。  
ホールや園庭から賑やかな声が聞こえてくると、  
乳児クラスの子どもたちも興味津々です。

ご来場をお待ちしています。

開始時間等記載のプログラムは後日配布いたします。



きりんぐみ  
(5歳児クラス)





菅刈の秋、見つけました。各クラスからとおきの秋をお伝えします。



春の園庭では抱っこで過ごすことの多かった子どもたちも、今では興味のあるところへ自分で行き、落ち葉や猫じゃらし、砂等に触れています。「何だろう」とよく観察したり、年上の子に猫じゃらしをどうぞと手渡してみたり、自然物を介して身の回りのものに興味や関心が広がっています。



つぼみ組  
(0歳児クラス)  
**自然の秋**



ひまわり組  
(2歳児クラス)  
**運動の秋**



これが  
マルチパーツです



マルチパーツに体育マットを被せて凹凸道を作ると、凸部分だけを選んでジャンプしたり、足を開いて跨ぐように歩いたりしています。特にジャンプ遊びでは、高さのある所から跳んだり、狙った場所を目掛けて着地したり、“ジャンプ”の動き一つでも、色々な面白さを見つけて楽しんでいます。



すみれ組  
(1歳児クラス)  
**芸術の秋**



クレヨンを持つと腕を左右に大きく動かして力強く描いたり、丸を沢山描いたり夢中になっています。描いたものを指差し「ぶどう」と保育士に教えてくれる姿もありました。のびのびと表現するを楽しんでいる子どもたちです。



一人でじっくりと絵本を見る時間を楽しんでいるりす組の子どもたち。給食の前にクラスで絵本を見ると「面白かったね」と感想を言い合ったり出てきたフレーズや歌を一緒に歌ったりして、みんなで同じものを見る時間も喜んでいます。



りす組  
(3歳児クラス)  
**読書の秋**

うさぎ組  
(4歳児クラス)  
**芸術の秋**



手先が器用になり、イメージを形にする製作を楽しんでいます。秋の花、コスモス作りに挑戦です。「この色、素敵だね」「ここにも付けてみるね」と色合いを見ながら、工夫して作り上げていました。同じものはひとつもない個性豊かな素敵な作品が出来上がりました。

きりん組  
(5歳児クラス)  
**食の秋**



きりん組は、米作りに挑戦中です。初めて稲穂を見つけると「お米の実だって」と嬉しそうに見ていました。どうやって米が育ち、実っていくのかを実体験し、米への関心も深まっています。運動会後に収穫、脱穀やもみ搥りをし、きりん米として味わいたいと思います。

