塩竹だより

2023.2.7
自主学童保育 ささのはクラブ

〈このごろのささのは〉

けん玉熱はどうやって高まる？
―指の観察から

☆技は順番にでなく「面白そうと思ったらやってみる！」―1年生同士の会話
「ボクね、とめけんできないけど日本一周なら（6級の技）（3級の技）できるよ」「あ！ワタシも、日本一周ってできると楽しいよね」。まわりのお姉さんお兄さんを見てて、やってみたら できた～！

☆上手な人の技を見る見る…そして聞く上級生の上手な人達は、超スゴ技も軽々とやっているように見えるのです。
ウワッカッコイイ！オレもできるかも！だっていつもいっしょに遊んだり、おやつを食べてる身近な人。「ネエ ここどうやったらできる」「ホラ ここで手首返すとね、穴回ってくるんだヨ」「ホントダ～！」「○ちゃんの説明うまいよネ」

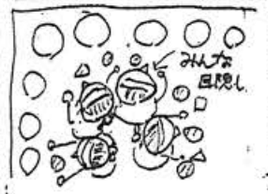
☆ささのはルールは、1級になると、検定を受けることができる検定員になれます。検定員の持っている級の1つ下の級まで検定できます。誇り高い検定員の方達は、「検定受けて」と言われて断れる人はいません…もちろん検定員になるには「検定員のルールの勉強習」があるので、仲良し友達でも〝オマケ〟は無し等々検定員のプライドの裏付けがあるのです。
「うんいけるかな?!」と思ったら「受けて！」何回でも、本人が「ウーン今日は無理」となるまで

☆技の差は何のその、ハンデを付け合って、いっしょにやる、10種類の技を次々やるタイム競技A.B.C.を実力に合わせて、1回やる内にオマエ15回な！ウン、イイ！ヨーイドン！お互いに繰り返すのでうまくなるはず！

公園行ったらドッジボールしよう!!

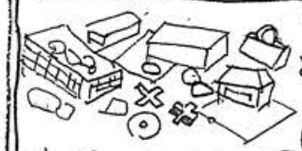
外遊びにとって色々な困る点はあるけどそこは工夫で頑張ろう
放課後の時間が短い
→低学年は先に公園行こう
→日暮れが遅くなって来たよ。今の日の入り17:15と見、17:30頃までうす明るいよね。
公園によってルール厳し過ぎ
→17:00までならOK。そこまでできるじゃん！
→第3公園の下の階段下公園ならいいよ。
→狭いけど頑張ろう！
と、1.2年は、ボールの投げっこや、逃げる練習、3年以上は取る練習、当てる練習だって、3年以上のルールは当てられても、当てたら、生き返れるんだから！」

ささのは式豆まき おもしろかった？



場所は地下の部屋
学年別に回隠しをして外向きに丸く座りA年学年の3はまわりで応援する中豆も袋入りおかしが…
「鬼は外、福は内」のかけ声でまかれます。ヨーイはじめで、片手に持ったビニール袋におかし類をかき集めること15秒位、終了!!
「チョット多いかなって人はご寄付」→「チョット少ないかなって人はどうぞ！」これで丸く納まる、ていいでねささのは豆まきでした～～

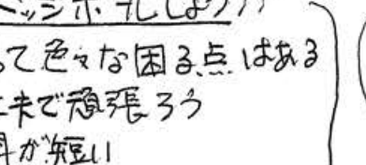
ある日の夕方 ささのは2下広い部屋



そろそろ窓閉めて消毒しと行ってみた2下の部屋の散らかり様にビックリ。「何これ！」
叫び声に上って来た指と残っていたこどもも「ウッ～これないよね！」さっそく写真に撮り、片付け、次の日、みんなに見せたら「ヒド～イ！」「みなさんこれからは、こんなことしないでね!!」わかったのかな!!

〈お呼ばれ式おやつ3回目〉

ドラたこマッシュルームグループ

メニューは

チャーハン　オニオンスープ　アイス

メンバーには
リーダー　ちゃん
副リーダー1年　くん
2年　くん　3年　さん
4年　さん　5年　くん　6年　さん

ちゃんは体調不良でお休み残念！

買物編

メニューがシンプルなので、買物もシンプル。しっかり高学年のお兄さんお姉さんがそろってるから安心だね。ちゃんとリーダーをたててくれて、おさいふは　くん、カート押すのも　くんだったそうですよ。アイスが大量なので　ちゃんが大保冷バック。くんが小保冷バックを下げた姿が何ともかわいい！いってらっしゃーい。

下ごしらえ、作り編

ひたすら材料きりみじん切りの下ごしらえ、ひたすらいためた作り編

下ごしらえ
チャーハン材料のニンジン、長ネギ、ベーコンはみじん切り。「ニンジン、てみじん切りできるの？」うすく切って細くして、それを細かく切ればいいんだよ、「そっかー」　さん　ん、　さんはひたすらニンジンのみじん切り、指は痛くておきながら「ヘーニンジンってこんなに細かくなるんだ！」　くんと　さんはスープ用タマネギのうすぎり「目が…」頑張れ。2、3年もタマネギのうすぎり長ネギのみじん切り、ハム、ベーコン切り、これで明日は切る物なーい！楽勝だね。

作り編
早く帰って来た1.2年でスープ作りをしました。ガスに火をつけ、切った材料、コンソメスープの素を入れるだけ。次にお姉さんお兄さん達が帰って来る前に卵割ろう！いり卵にする分ら、割れちゃって仕方、勇気を出して思っ切りやってみよう！　ちゃんも、　くんもとっても上手。こげ付かないように、ホットプレートでいためるを続け、ご飯も入れて、いよいよ、味付、トリガラスープの素、塩、しょうゆ、いみんな色々言います。見物人も加わって「チャーハンでも、と色濃いよネ」等々では味見して

ホウ、手に乗せるから食べてみて！「アッ熱アーうまいOK！」30人分盛り付けるのは大変です。「あっちが多い」「こっちが少ない」「あっアイスにチョコスプレーかかってない」リーダー2人がメニューの説明と「チャーハン作るのが難しかったです」のごあいさつをして、いただきまーす。「お店で食べるよりおいしかったヨ」の　ちゃん、　ちゃんの言葉にみんな拍手!!!

〈うまい！焼たらこ伝説グループ〉

メニュー：めだま焼き&ベーコン、リーダー：　くん　さん
焼き魚サケ定食　メンバー：　くん　さん　さん　くん　さん　くん

サクランボ　フルーツポンチ

味つけノリとごはんもついてる♪

買いもの編

おサイフを渡された　さん。リュックの小さな外ポケットに入れようとして　イヤ、それは落ちるっしょ!!「しっかり中に入れて持っていってね」「うん!!」メモも　さんに渡し、「寒いけど気をつけていってらっしゃーい!!」「上着要らない！」と言ったのは　くん。半ソデTシャツ1枚で出発したのは　くん。ムリヤリ持たせた長ソデは結局首にまいたままでした。たくさん種類のあるサケの切身のうち、どれを選ぶかで一番迷ったそう。11切れ必要だったのですが、塩サケのお得なパックだと数が足りず、店員さんにたずねてみてやはり無くて、残っているサケは割高だったので買うのをやめたとのこと。ささのはイズムが染みこんでいる6年生、さすがです。（不足分は翌日園から仕入れました）

下ごしらえは…

果物の缶づめを開けるの「初めて」1年生の　くんと　さん、エイッと力を入れて開けてくれ、黄桃などサクサクカットして、「もっとカットしたいな」　さん、　さんも缶づめ開けるのに「けっこう力要るね」リンゴのしんを取ったり、あっという間にフルーツポンチは仕上がりました。前日からシロップにつけておくとおいしい！

当日は…

「ねえ、ホントにこんな朝食のような人ニューでいい～の？」と何回も念を押した定食ですが、作ってみるとけっこう楽しい。高学年より先に帰ってきた　くんや　さん、　さん、　さんたちにサケを半分に切ってもらい焼きました。〝生魚を切る〟経験は初めてだった人も多く、「ちょっとぬるぬるする～」「ギャー、さわっちゃった！」いいから焼くヨー！　さんも合流して魚焼きグリルでいい色に焼きあげました。「次はー？」ちょっと待って、　くん帰ってきてからね。「地下で遊んでるヨ」「なーにィー？？」といつもの感じ。ホットプレートでベーコンエッグを焼くために1人ずつ、卵を慎重に割って…。あったかいうちに、と次々盛りつけとテーブルセッティングを急き、地下へ運びました。　くんも指示を出し「やるときは必ず」6年です。お客様2名で、　さんが説明をして「いただきます！」おかわりもたくさんして、10合のお米がペロリとなくなりました。おいしかったね!!
（　くんと　くんは残念、お休みでしたがまた今度！）