

[発行者] 社会福祉法人やまびこの会

〒183-0002

東京都府中市多磨町2-56

<TEL> 042-362-2402

<E-mail> yamabikokai@nifty.com

[発行人] 古泉明彦

[発行日] 2022年10月3日

[編集] 広報やまびこ編集委員会

## あそびに来てね!



## 遊びひろば やります!

〇月に1~2回

〇時間:10:00~11:00

〇電話番号:042-362-2402

〇実施日、内容はHPで確認してね!





# やまびこ。でこんたごころ



子どもたちにとって  
表現や自己実現のはじまりである

## 水・砂・どろんこ

自分に関わったから形がかわる世界を  
全身で感じられる環境を大切にしています。



## 遊具のない庭

その時の子どもたちの身体に  
あったあそびを  
タイヤや平均台を組み合わせて  
つくっていきます。



## 1・2歳見室

友だちとも、ひとりでも  
じっくりと遊べる環境や  
身体をつかって“自分の力”を  
実感できる遊びを作っています。



年齢やクラスの  
垣根をこえて  
関わり合い  
ながら生活を  
しています。

## 3・4・5歳見室

カプラや洗濯ばさみ  
などの想像力を  
活かしたあそびの  
中で、頭の中で  
イメージしたものを  
表現していく姿が  
あります。



## 0歳見室

ゆったりとした雰囲気  
で安心できる環境をつくることで  
子どもたちものびのび過ごしています。





# ごはん生活

あそびの中に**カ**がしいはい



“つまむ はなす はこぶ”どれも  
たべることに必要な力！  
あそびの中で身につけて力にかえる子どもたち



おうちの方と栄養士と保育士と話し合いながら、  
ひとりひとりの子どもの姿に合う食事のあり方を  
考えています。

“好き”も“嫌い”も大事な気持ちとして、  
経験していくなかで1つでも好きが増える  
お手伝いをしていきたいと思っています。



噛む力をはぐくむ！

## やまびこ人気おやつレシピ

### ○材料

- |          |          |
|----------|----------|
| ・白玉粉 85g | ・油 15g   |
| ・BP 2.5g | ・卵 S1個   |
| ・三温糖 25g | ・豆乳 70ml |
| ・抹茶 3g   | ・あんこ 80g |

### ○作り方

- ①砕いた白玉粉、BP、三温糖、抹茶を合わせる。
- ②溶き卵、豆乳、油を①に加えて混ぜる。
- ③あんこをさっくりと混ぜる。
- ④オーブン 200℃で10分～焼いたら完成！

たまごを使わずに  
作れるレシピもあるよ！



# 基本情報

定員 60人

0歳児	1歳児	2歳児	3歳児	4歳児	5歳児
ひよこ	あひる	うずら	すずめ	ひばり	つばめ
6名	10名	10名	10名	12名	12名



保育時間

通常:7:00~18:00

延長:18:00~20:00

土曜保育あり

休園日:日曜・祝日・年末年始

駐車場・駐輪場あります!

アクセス

・多磨駅から徒歩 15分

・東小金井駅から徒歩 25分

## やまびこのおもな行事

うんどう会



月に1回の和太鼓



観劇



七夕・笹燃やし



はたけしこ

(地域の方と一緒にいきます)



おたのしみ会



おたんじょうび会

(その子のお誕生日におこないます!)

ドキドキしたり、ワクワクしたり時には自分と向き合ったり、行事を通じてさまざまな経験をしている子どもたちです。

編集後記

今年度から、新しく広報誌を担当することとなり、地域の方々にやまびこを知ってもらいたいね、あそびにきてもらいたいね、と話し合い、そのために私たちがどんな風にやまびこを伝えていけるかを考えて作成に取り組みました。今後もやまびこの魅力や大切にしていることをより深く発信していけたらと思っています。お手にとっていただいた皆さん、ぜひやまびこに遊びに来てくださいね。(大木・小林)