



明日も Challenge



年長組だより

新学期が始まり、1カ月が経ちました。新型コロナウイルスで、家で過ごすことが多い毎日ですが、手洗い・うがい・消毒を続けましょう！！みんなに会える日を楽しみにしています。






夏野菜を育てます！

園庭に新しい畑が出来ました！クラスで1種類育てたい夏野菜を決め、畑に苗を植え、水やり等の世話を行っていきます。収穫した夏野菜は、給食や夕涼み会の夕御飯のカレーの中に入れて食べます。

メールでアンケートをとりたいと思います！！お子様と、どの夏野菜を育てたいか話し合いをし、下記の表から一つ選び、アンケートにご参加ください。植える時期は、5月で、収穫は、7月です。※植える時期は、5月の為、保育者が代表で植え、水やり等行っていきます。

～夏野菜の種類～

夏野菜	収穫時期	栄養・特徴	夏野菜	収穫時期	栄養・特徴
 トマト	7～8月	栄養や抗菌作用があるリコピンがたっぷりです、免疫力もアップ。	 枝豆	7～8月	ビタミンB1・B2があり、栄養不足や疲労解消。
 胡瓜	6～8月	9割が水分でできていて、体の熱をにがしてくれ、夏バテ防止。	 オクラ	7～10月	がん予防や整腸作用があり、骨を丈夫にするカルシウムたっぷり。
 茄子	6～10月	9割が水分でできていて、夏バテ防止になり、目の疲れの解消。	 ゴーヤ	7～10月	独特な苦みがあるが、ビタミンCがたっぷりです、夏バテ防止。
 ピーマン	6～11月	ビタミンAとビタミンCがたっぷり。夏風邪予防。			



今月の百人一首

七、天の原振り袂け見れば春日なる

三笠の山に出でし月かも

安倍仲磨

八、我が庵は都の巽然ぞ位む

世を宇治山と人は言ふなり

春撰法師

九、花の色は移りにけりな徒らに

我が身世に降る眺めせし間に

小野小町

十、是やこの行くも帰るも別れては

知るも知らぬも逢坂の関

蝉丸

十一、海の家八十島かけて漕ぎ出でぬと

人には告げよ漁人の釣船

参議筆

十二、天つ風雲の通ひ路吹き回ぢよ

乙女の姿しばし留めむ

僧正遍昭



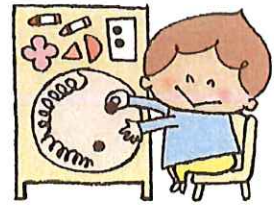
<正しい鉛筆の持ち方>

- ①人差し指に力を入れ過ぎないように持つ。
- ②親指は人差し指より下げない。
- ③親指を曲げて持つ。



Let's Challenge

簡単に出来る、おもしろ実験をやってみよう！！



水中のしゃぼん玉

家にあるもので実験をやってみよう！！

今回使うのは、食器用洗剤・ストロー・水・絵の具・コップ
お家の人と一緒にやってみてね！



▶ストローで水をおすと、真いシャボン玉ができました。水中シャボン玉は、しばらくきません。ゆっくり、上にかんできます。



用意するもの

食器用洗剤 ストロー 水 コップ
えのぐや食紅



▲べつのコップに、同じ液をつくり、えのぐや食紅で、うすく色をつけてどうめいな液におすと、色つきのシャボン玉ができます。

▲うまくいかないときは、ストローの高さやおとす角度をいろいろかえて、ためてみましょう。

やり方

1 コップ1ばいの水に、食器用洗剤を、10でさくらいたらして、しずかにまぜる。

2 ストローの先を、1～3cmほどコップに入れて、ストローの上を、ゆびでふさぐ。

3 ストローの先が、水面から1～3cmくらいの高さになるように、もちあげる。

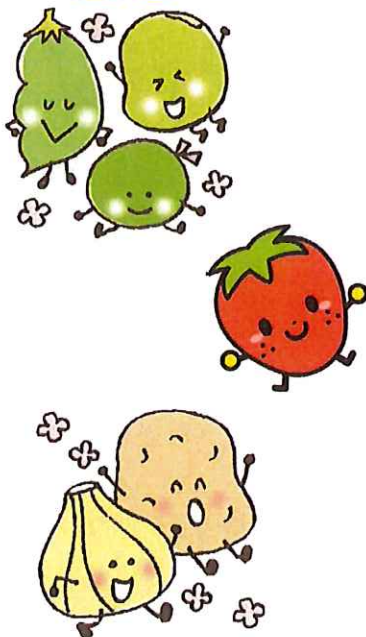
4 ストローを小さくしたゆびをはなし、水をおすと、水中にシャボン玉ができます。たくさんおとして、いくつもつくってみよう。

かいて

空気まきが水をおおう

水てきが、コップの水の中に入るとき、水てきのまわりの空気も、いっしょに入ります。ふつうの水では、氷どろしの「引っぱる力」が強く、水てきのまわりの空気は、おしのけられ、あわになって水面にかき、水の外に出ます。洗剤を入れた水は、引っぱる力が弱くなるので、空気をおしのける力も弱くなり、水てきのまわりをおおう空気まきになって、水中シャボン玉ができます。

クッキング



キッチンでチャレンジ かけてみよう

しおと、さとうは、りょうりによくつかうちようみりようです。やさしいやくだものにかけて、ある変化がおこります。

どうなる？

やさいにしお

家にある、やさしいのはしを切って、切り口にしおをおいて、ようすを見てみましょう。



▲いろいろなやさいを、切ってならべ、切り口にしおをのせました。

▲しばらくたつと、やさいから、茶が出てきて、しおがとけました。しおの方で、やさいの中の水分が、出てきたのです。

▲やさいをしおでもむと、つけものができます。

どうなる？

くだものにさとう

いちごを食べるとき、さとうをかけることがあります。それを、そのままおいておくと、どうなるでしょう。



▲いちごに、さとうをまぶしました。しばらく、おいておきましょう。

▲いちごから、新しい茶が出てきました。さとうの力によって、いちごの中の水分が、いちごの色といっしょに出てきたのです。

かいて

こい水がろすい水を引きよせる

やさいにのせたしおや、くだものにませたさとうは、やさいなどの中からしみ出た水にとけて、とてこいしお水やさとう水になります。こい水とうすい水が、うすいまくを通過してせつすると、茶がうすいほうから、こいほうへいどうし、うすめようとして、このため、やさいなどの中から、さらに茶が出てくるのです。

▲さとうをかけたいちごを、につめると、いちごジャムができます。