

# 「保育」という おしごと

— 保育者からのメッセージ —



良さを見つけて褒めてあげることで  
子どもたちは、大きな力を発揮します

舟石川保育所  
萩谷佑希保育士

これからも褒めることを大切にし、子どもたちにとって保育所が「楽しくて仕方のない場所」と思えるような保育を心掛けていきたいです。そして、私自身も誰かに褒められる保育者であり続けられるよう、努力を重ね続けていきたいと思えます。

萩谷佑希保育士

— 皆さんは最近、誰かのことを褒めることがありましたか。

私が保育者となった12年前はまだまだ男性保育士が少なく、担任発表の際、保護者に驚かれることもありました。現在では村内の男性保育士の数も増え、楽しく仕事に励んでいます。

小さい頃の夢は野球選手だった私が、保育士になりたいと思うようになったきっかけは、中学3年生のときに授業で保育士体験をしたことです。幼い頃から外で遊んだり、駆け回ったりすることが好きでしたが、自分に合う仕事は何だろう…と漠然と将来を考え始めたときのことでした。幼稚園での体験で「子どもと遊ぶのはこんなに楽しいんだ!」と思い、

無我夢中で子どもたちと遊んだことを今でもよく覚えています。体験が終わった後、園長先生から「こんなに遊んでくれた男の子は初めてだわ。保育の仕事って楽しいでしょ」と声を掛けてもらいました。感謝の言葉と、誰かに褒められることがこんなにうれしいことなのかと感じ、自分の進む道が開けた瞬間になりました。

良いところを見つけて褒めることで子どもたちは大きな力を発揮します。例えばご飯を食べているとき「頑張ってるよ!」や「モグモグ食べよう」という励ましの言葉より「たくさん食べてすてきだね」と声を掛ける方が、好き嫌いせずに食べる子どもたちの姿が多く見られます。着替えるときも「早く着替えよう!」よりも「もう着替えられたの。すごいね!」と頑張ったところを褒めてあげること、子どもたちのやる気はぐんと上がります。

梅干しと大葉がアクセント!いつもの食卓に、もう一品足してみてもいいでしょう♪



材 料	分量(4人分)
キャベツ	120g
アスパラガス	80g
スナップエンドウ	120g
大葉	4枚
梅干し	12g
白いりごま	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1/2弱
ごま油	小さじ1
※エネルギー(47kcal)、食塩相当量(1.0g)	

## 旬の野菜を使った簡単レシピ

### 「春野菜の梅和え」

#### 【作り方】

- ①キャベツは食べやすい大きさにざく切りにする。アスパラガスは固い根本を切ってから四つ切りに、スナップエンドウは筋をとる。
- ②①の野菜をゆで、ざるに上げる。
- ③大葉は千切りに、梅干しは種を取り除いて刻む。
- ④②と③を混ぜて、白いりごま、薄口しょうゆ、ごま油をかけて、味をなじませたら出来上がり♪

