

「保育」という おしごと

— 保育者からのメッセージ —



子どもたちとの出会いが、
今の私をつくってくれました。

保育の仕事は楽しいことばかりではなく、いろいろな壁にぶつかることもあると思います。けれど、それ以上に多くの喜びがあり、悩みや壁を乗り越えた後に得られる思いは、かけがえのないものです。けやきの杜保育所

宮田 佳世 保育士

保育者として働き始めてから何年もたちますが、最初は「保育者」という仕事を続けていけるのか不安でした。小さな体を力いっぱい震わせて泣いている子どもたち。抱っこをしても声を掛けても涙は止まらず、どうしたらよいか分からずに私も泣き出しそうになったのをよく覚えています。

不安が募る中、少しずつですが、子どもたちの泣く時間が少なくなることに、手をつないで歩いてくれたり、にっこり笑顔を見せてくれたり…。おうちの方と離れるのが嫌で泣いていた子に「おはよう」と声を掛けたとき、涙を流しながらも両手を広げて私の方へ来てくれて、「毎日関わっていた

時間や思いは、子どもたちにちゃんと伝わっていたんだなと、とてもうれしく思いました。

保育には正解がないため、対応や言葉掛けが合っているのか、子どもの未来を担うためにはどうすればよいのかと考えて、不安に思うことがあります。しかし、就職した時に感じた「保育者を続けていけるのか」という不安ではありません。まだまだ毎日、迷ったり、悩んだり、考えたり、反省したり…と繰り返しは続きますが、子どもたちの笑顔や成長が、悩んでいた苦しい時間を忘れさせてくれます。

子どもたちと一緒に遊んで、悩んで、時には涙が出てしまうこともありました。が、保育者として今の私がここにいるのは、これまでの子どもたちや保護者の皆さんとの出会いがあるからです。出会いは宝です。さまざまな出会いが人生をより豊かにしてくれることもまた、保育という仕事を通して、心から深く感じています。

野菜たっぷり！ 朝食におすすめ♪

「大麦入りカレースープ」



いもママの
おすすめ
レシピ

| 材 料 | 分量(4人分) |
|-------------------------------------|---------|
| タマネギ | 160g |
| ニンジン | 40g |
| ジャガイモ | 80g |
| ズッキーニ(緑・黄) | 各80g |
| ベーコン | 24g |
| 鶏肉 | 80g |
| マッシュルーム | 24g |
| 大麦(もち麦も可) | 40g |
| サラダ油 | 4g |
| カレー粉 | 0.8g |
| コンソメ | 4g |
| 食塩 | 1.6g |
| こしょう | 適量 |
| パセリ | 0.8g |
| ※エネルギー(136kcal / 人)、食塩相当量(1.0g / 人) | |

【作り方】

- ①タマネギ、ニンジン、ジャガイモ、ズッキーニは1センチメートルの角切りにし、ベーコンは1センチメートル幅に、鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にサラダ油を入れ、ベーコン、鶏肉を炒め、野菜を加えてさらに炒める。
- ③野菜が透き通ってきたら、カレー粉を入れ、炒める。
- ④水(600ミリリットル)、コンソメ、大麦を加えてふたをし、野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ⑤塩、こしょうで味を調える。
- ⑥器に盛り付け、パセリを散らしたら、出来上がり♪



野菜＆大麦入りで食物繊維がたっぷり♪ カレー粉で塩分控えめ&味のアクセントに！ 大麦の食感も楽しめます☆