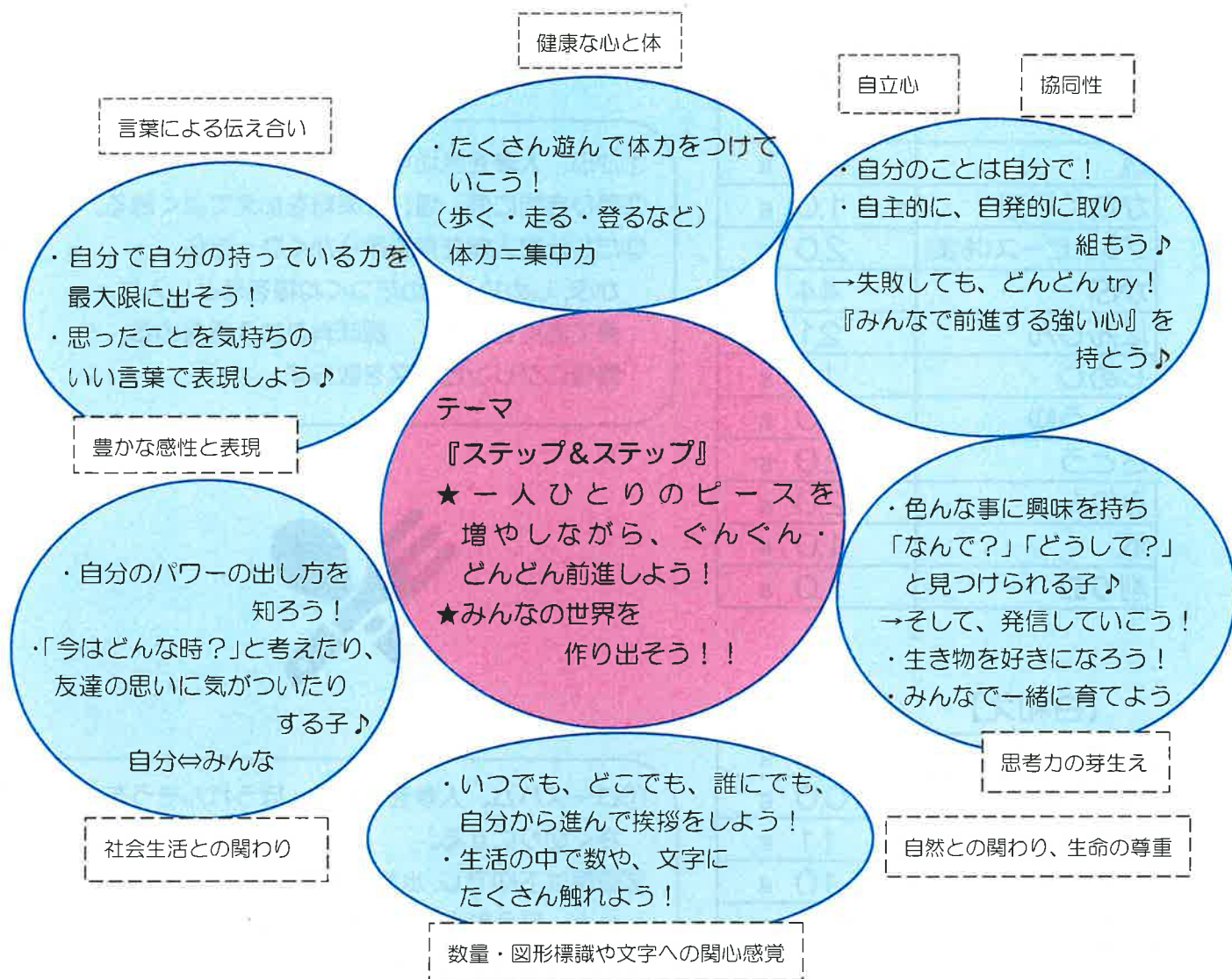


昨年度の『ピース&ピース』から…今年度は『ステップ&ステップ』



◎お知らせ・お願い

- ・午前の活動に取り組みやすいように、8：45までに登園してください。
- ・薬、集金は必ず職員に手渡ししてください。(日付、名前、金額を書いてくださいね。)
- ・連絡は、基本的にきっぷノートにて配信していきますので、確認をお願いします。
- ・園に持ってくる物、着てくる物には、全ての物に必ず記名をお願いします。
- ・文字や絵に関心が高まり、手紙の交換がしたいと思う成長があります。保育園にある紙で手紙の経験ができるようにしていきますので、よろしくお願いします。
- ・毎日、汚れてもいい服で登園して下さい。(活動によっては、耐水性の絵の具を使用することもあります)

◎おうちの方へ

はな組も半分が過ぎましたね。ここまで、振り返れば、お家の人がいる安心感があるからこそ、たくさんの経験をしてきた子ども達。ちょっとドキドキするけどやってみよう！と挑戦する力。よし！もう1回と取り組む姿勢。そして運動会を通して、みんなで一緒に♪という気持ちを持ち、集団で過ごすことで味わえる、満足感や達成感。子ども達は、また1歩1歩友だちと世界を広げ、自分の社会を作り出しています。

子ども達が更なるステップが踏めるよう、担任一同、これからも頑張ります！今後も、何か疑問に感じたことや心配なことなどありましたら、いつでも何でもお伝えくださいね。

～～今日の保育参加&試食会 みんなでたくさん楽しみましょう～～



【かぶとつくねの煮物】

(幼児1人分)

大人は子どもの2倍の分量です

鶏ひき肉	30 g
酒	1 g
塩	0.1 g
かたくり粉	1.0 g
グリーンピース(冷凍)	2.0 g
かぶ	44 g
にんじん	21 g
しめじ	12 g
しょうゆ	4.0 g
さとう	2.0 g
みりん	2.0 g
酒	1.0 g
削り節	1.0 g

- ①かぶ、人参を乱切りにする。
- ②鶏ひき肉に酒、塩、片栗粉を加えてよく練る。
- ③だし汁で人参を煮て柔らかくなったら、かぶ、しめじ、丸めたつくね種を落とし入れ、煮てあくを取る。調味料を加え煮含める。最後にグリーンピースを散らす。



【白和え】

(幼児1人分)

豆腐	25 g
ロースハム	10.0 g
ほうれんそう	11 g
にんじん	10 g
しめじ	9.4 g
さとう	2 g
しょうゆ	2.0 g
すりごま(白)	1.0 g

- ①ロースハム、人参を千切り、ほうれんそうをざく切りにする。
- ②豆腐は下ゆでし、水気をよく絞る。  
ハム、ほうれん草、人参、しめじもそれぞれ茹でて、水気をしっかりしぼっておく。
- ③豆腐をくずしいれ、ロースハム、野菜類、調味料をあえる。

