

## 平成 27 年度 星組 保育参加および試食会

### 【今年度の星組の目標】 『仲間といふと楽しいね！』

3歳児になり、これまでの乳児クラスの頃の“ひとりあそびをじっくり楽しむ”姿 → 友達と同じあそびを楽しむ姿 → 友達と“関わり合いながら一緒に遊ぶことを楽しむ”姿 へと、遊び方も変化しつつあります。ときには一人で集中して何かに取り組む活動も大切にしながら、仲間がいるからこそ楽しめる集団でのあそびや活動もたくさん取り入れていきます。

毎日を友達と過ごす園生活では、自分の考えや思いを言葉で相手に伝えようとするなかで、相手の思いとの違いがぶつかり合い言い合いになることもあります。やりとりをしながら相手との思いとの折り合いをつけようしたり、友達を気にかけたりする心の成長も楽しみにしながら、そっと手助けをしつつ見守りたいと思います。その他、心配なことは何でも相談してくださいね。

### 【おねがい・今後の予定】

- ・午前の活動に取り組みやすいよう、なるべく 8:45 までには登園してください。
- ・星組前の下駄箱の上の掲示板を送迎時に確認してください。手紙などの配布物は、自分で通園カバンに入れますので、ご家庭でその日のうちに取り出して確認をお願いします。
- ・薬・集金・記入のある連絡ノートなどは、職員に手渡ししてください。
- ・タオル・肌着・くつしたなども含め、すべての持ち物に名前の記入をお願いします。

### ○水あそびのしたく

- ・タオル…ラップタオル：屋上への階段の昇降に危険のないよう短めのもの
- ・水着…男児：腰に紐がある場合は抜いて、ゴムに入れ替えてください  
　　女児：自分で着脱できるもの
- ・水泳帽（髪が長い場合は、ヘアゴムで結びましょう）

### ○個人懇談会

年間行事予定でもお知らせした通り、6月29日～7月10日に行います。詳細は後日手紙を配付します。

### ○夕涼み会

雰囲気を味わうためにも、できましたら浴衣や甚平の仕度をお願いします。

（女児は年長児になったときに日舞でも着用します。）

### 子どものおみやげ

ご家庭でお出かけした際のクラスへのおみやげですが、アレルギーや金銭的な負担等の事情により、園内での受け渡しはお受けしませんので、よろしくお願ひします。

### 応急講習への参加のお誘い

8月22日（土）のなかよし保育の午前中に、豊橋市消防本部の方を招き、応急手当講習を開催します。職場や地域などで定期的に受け、修了証をもらっている方も多いと思いますが、まだ受けていない方はぜひご参加下さい。突然のケガや病気で倒れた方に行う心肺蘇生法、AEDの使い方、止血法などを習得し、子どもさんはもとより大切な家族や友人の命を守る知識や技術と一緒に身につけましょう。詳しくは、後日手紙でお知らせします。

#### ～スライム時計の材料と作り方～

用意するもの：ペットボトル2本（キャップのリングを切っておく）・内径25mmホース4cm・ビーズ等・食紅・水道水・透明洗濯のりPVA・ホウ砂（※使用後は必ず手洗いをし、口に入れないように。ホウ酸と間違えないように！）

- ① 水100ml + ホウ砂1g + 食紅微量
- ② 水100ml + 洗濯のり50ml + ビーズ等

それぞれよく混ぜ合わせてから①と②を合わせ、さらに混ぜる。

♪ゆっくり時間をかけてトローリと落ちていく様子眺めたり、落ち切るまでに急いで何かをする競争も楽しいですよ。

# ほしぐみ 試食会レシピ

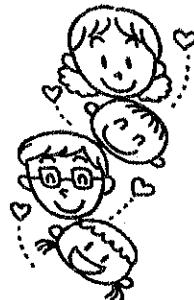
27. 5. 30.

## 【ビビンバ】 (幼児1人分)

|        |      |   |       |
|--------|------|---|-------|
| 豚ひき肉   | 20   | g |       |
| しょうが   | 0.3  | g | みじん切  |
| にんにく   | 0.2  | g | みじん切  |
| 根深ねぎ   | 1.7  | g | みじん切  |
| 油      | 0.3  | g |       |
| しょうゆ   | 2    | g | ●     |
| さとう    | 0.5  | g | ●     |
| 酒      | 0.5  | g | ●     |
| みりん    | 0.5  | g | ●     |
| ごま油    | 0.2  | g | ●     |
| 豆腐     | 20   | g | ○     |
| 塩少々    |      |   | ○     |
| カレー粉   | 0.1  | g | ○     |
| ほうれんそう | 11.1 | g |       |
| にんじん   | 10.3 | g | みじん切  |
| もやし    | 15.2 | g |       |
| 根深ねぎ   | 1.7  | g | みじん切△ |
| しょうが   | 0.1  | g | みじん切△ |
| にんにく   | 0.1  | g | みじん切△ |
| しょうゆ   | 2    | g | △     |
| さとう    | 0.8  | g | △     |
| 酢      | 0.8  | g |       |
| ごま油    | 0.3  | g |       |
| 白ごま    | 1    | g |       |
| 酒      | 0.7  | g | ★     |
| しょうゆ   | 0.7  | g | ★     |

## 【作り方】

- ごはんは★を加えて炊く。
- 油でしょうが、にんにく、ねぎを炒め、香りがでたらひき肉を炒める。●で調味し最後にごま油で風味付ける。
- 豆腐はそぼろ状になるように崩しながら炒り、○で調味する。野菜は茹でて冷ましておく。
- △を合わせて火にかけ、火が通ったら酢、ごま油を加えて調味液を作る。
- 茹でた野菜の水気をしっかり絞り、作った調味液と白ごまを混ぜ合わせる。
- 炊きあがったごはんに作ったすべての材料を混ぜ合わせる。



## 【中華スープ】 (幼児1人分)

|          |      |   |  |
|----------|------|---|--|
| ベーコン     | 10   | g |  |
| はるさめ (乾) | 8    | g |  |
| たまねぎ     | 10.6 | g |  |
| 生わかめ     | 5    | g |  |
| コーン缶     | 5    | g |  |
| 中華スープ    | 120  | g |  |
| 塩・こしょう   |      |   |  |

- 春雨は適当な長さに切って茹でておく。
- ベーコンは湯通ししておく。
- スープに材料を煮て、柔らかくなったら春雨を加え、調味料で調味する。

