

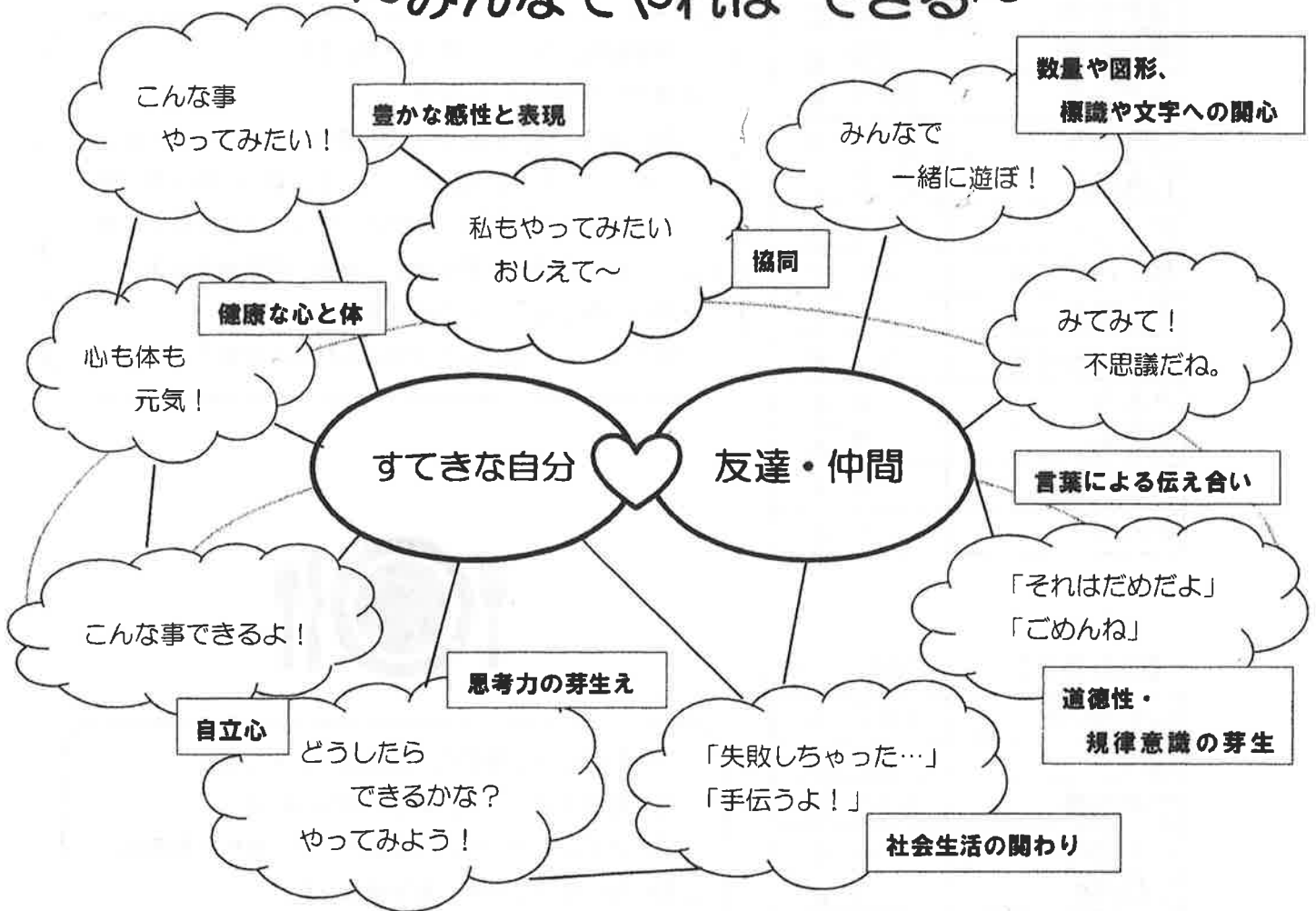
◎ 1 年間のはな組のテーマ

ほし組のテーマは…「一歩前へチャレンジ〜きっと もっと ぐぐーんと〜」でした！

はな組は…

52 色のひかり集めた「虹」

～みんなでやれば できる～



52 人ひとりひとりのステキな色を大切にしながら、みんなで力を合わせたらこんな事できちゃった♪ 一人よりも二人よりもみんなで♪ 友達と先生と心を合わせて、気持ちを合わせて、大きな虹にむかって全力で駆け進んでいきましょうね！

お家の方へ

- いつも保育にご理解ご協力を頂き、ありがとうございます。
- スムーズに活動に入っていけるように、登園は 8 時 45 分までをお願いします。ドライブスルーや玄関や保育室で必ず職員にお子さんを預けて下さい。
- 持ち物には記名をし、子どもが扱いやすい物を準備して下さい。
- きっずノートでの連絡が多くなっていますが、毎日必ず確認をお願いします。ご不明な点は遠慮なくお知らせ下さい。
- 子どもの世界を大切に、後方支援をよろしくお願いします！

【野菜の炊き合わせ】

(幼児1人分)

大人は子どもの2倍の分量です

高野豆腐	2 g
鶏もも肉	20 g
さといも	23.5 g
にんじん	20.6 g
れんこん	25.0 g
だいこん	22.2 g
板こんにゃく	20 g
干し椎茸	1 g
さやいんげん	5.2 g
さとう	2 g
みりん	2 g
しょうゆ	4 g
削り節	1 g

①高野豆腐、干しいたけを戻しておく。

②鶏もも肉は一口大に切る。

高野豆腐、板こんにゃくは角切り、さといもは乱切り
にんじん、れんこん、だいこんは、厚いいちょう切り
干し椎茸はスライス、さやいんげんは小口切りにする。

③しいたけの戻し汁を加えて、鶏肉、野菜類を加え、
砂糖、みりん、しょうゆで調味する。

④仕上げに、下茹でしたさやいんげんを加える。



【白みそ汁】

(幼児1人分)

じゃがいも	16.7 g
豆腐	20 g
たまねぎ	10.6 g
えのきたけ	11.8 g
生わかめ	3 g
葉ねぎ	3.2 g
白みそ	7 g
削り節	3 g

①じゃがいもは短冊切り、豆腐は一口大に切る。

たまねぎはスライス、葉ねぎは小口切る。

だし汁でじゃがいも、たまねぎ、えのきたけを煮る。

②柔らかくなったらみそを溶き入れる。

③豆腐、生わかめを加え、仕上げにねぎを散らす。

