



【 R4年度 はな組 保育参加&試食会】

## 1年間のテーマ **チャレンジスター♪**

⇒自分から、いろいろなことにチャレンジ♪ みんなで力を合わせてチャレンジ♪ 明るく一人ひとりが輝くように♪の思いが詰まっています。

今日の【保育参加&試食会】でも、たくさんのチャレンジする姿が見られると思います。お家みなさんも、子ども達に負けないうらい一緒にチャレンジをして楽しんでくださいね(\*^~^\*)

【今日の活動のお楽しみ紹介】

### ★目指せ！固結び名人

・指先を使うあそびは、脳の発達に良い刺激を与えます。今日は固結びにチャレンジ♪最後は何になるのかお楽しみにしてください。

### ★集団あそび 1組：どろけい 2組：こおりおに

・身体をおもいっきり動かしながら、ルールを知り遊ぶ楽しさを味わいたと思います。お家の方も、おもいっきり身体を動かし、子ども達の日々の遊びを体感してくださいね。

### ★おいしい給食

・楽しい雰囲気の中で、みんなでおいしく食べましょう♪目指せ！お皿ピカピカ名人！

【お知らせ&お願い】

### ★8:45に、あそびや活動が始められるように登園しよう♪ ～「はやく ほいくえん いきたい！」の子ども達の声を～

・朝は、その日1日の子ども達の活動意欲を高める大切な時間になるので、身体や脳を動かす楽しい遊びの環境を作っていきたいと思います。朝だから、経験できることも、たくさんありますよ。

### ★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して下さい。

・自分の物の始末を出来る限り自分たちで行うようになりますので、ご協力をお願いします。物を大切にすることを、一緒に子ども達に伝えていきましょう♪

### ★ほし組の時と午睡用布団が変わります！！

敷き布団・・・タオルケット または、大きめのバスタオルを縦に2つ折りにして縫い合わせた物。

掛け布団・・・タオルケット または、大きめのバスタオル。

まくら・・・大きすぎない物

※午睡開始が近づきましたら、きっぷノートにて見本写真を配信しますので、参考にしてみてくださいね。

### ★キッズノートを活用していきます！！ お知らせ&カレンダーをご覧くださいね(\*^-^\*)



『振り返ったら、大好きなおうちの人がいる』そんな安心感から、子ども達は自立へと歩き出し、友達と自分の社会を作り始めていると思います。その瞬間を大切に♪ 様々なことに挑戦する、子ども達の力を信じて見守ってあげてください。やってみよう！できた！できなかった…けど、もう1回やってみよう！子ども達は強い心を持っていると思います。

どんなことにも、思いっきり！全力で！子ども達+保育者+お家の皆さんで楽しんでいきたいと思ひます♪  
1年間、よろしくお願ひ致します。



## はな組 試食会レシピ

4. 5. 7

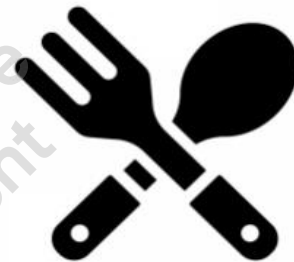
## 【豆腐の中華煮】

(幼児1人分) (切り方等)

|          |        |        |
|----------|--------|--------|
| 豆腐       | 50 g   | さいの目切り |
| 豚もも肉     | 30 g   |        |
| にんにく     | 0.1 g  | みじん切り  |
| しょうが     | 0.4 g  | みじん切り  |
| チンゲンサイ   | 29.4 g | ざく切り   |
| にんじん     | 10 g   | 短冊切り   |
| たまねぎ     | 16 g   | スライス   |
| しめじ      | 9 g    | 小房に分ける |
| 油        | 1 g    |        |
| 塩        | 0.1 g  |        |
| 酒        | 1 g    |        |
| オイスターソース | 1 g    |        |
| 中華スープ    | 40 g   |        |
| かたくり粉    | 2 g    |        |
| ごま油      | 0.2 g  |        |

大人は子どもの2倍の分量です

- ①チンゲンサイを茹でておく。  
油を熱し、にんにくと生姜を炒め  
香りが出たら豚もも肉、にんじん、  
たまねぎ、しめじを順に炒める。
- ②中華スープと調味料を加え  
水溶き片栗粉でとろみをつけ  
ごま油で風味付けをする。  
茹でたチンゲンサイをのせる。



## 【もやし和え】

(幼児1人分) (切り方等)

|         |        |      |
|---------|--------|------|
| もやし     | 30.3 g |      |
| キャベツ    | 11.8 g | せん切り |
| ロースハム   | 10 g   | せん切り |
| 生わかめ    | 3 g    |      |
| すりごま(白) | 0.5 g  |      |
| さとう     | 1 g    |      |
| しょうゆ    | 2 g    |      |
| 酢       | 2 g    |      |
| ごま油     | 0.3 g  |      |

- ①ロースハムは湯通しする。  
もやし、キャベツ、生わかめは  
茹でて水で冷まし、水気を絞っておく。
- ②材料が冷めたら調味料と和える。

