ともしび保育園 ~そっとお耳にいれたいお話~

2023 年 5 月

新年度のスタートから早くも 1 か月が経ちました。保育園の子どもたちも新しい生活に慣れ、毎日元気いっぱいに過ごしています。

ともしび保育園では地域の皆さんに向けて子育てひろば【オープンスペース】を行っています。 皆さんの参加をお待ちしています。

<5月の予定>

口哇	仁 古	芦
日時	行事	備考
8日(月) 9:30~11:00	オープンスペース	地域専用の部屋を開放し親子で遊べるお 部屋です。 身体測定・育児相談も行っています。 ☆5組限定になります。 ☆大型絵本の読み聞かせを予定しています。
22日(月) 9:30~11:00	オープンスペース&誕生会	4・5月生まれのお誕生日会を行ないます。お誕生月のお友だちをみんなで一緒にお祝いしましょう。 ☆お誕生日のお友だちには手形と写真のプレゼントがあります。
毎週水・金曜日	図書貸し出し	保育園にある絵本の貸し出しをしています。お子様 1 人につき 5 冊、1 週間貸し出しができます。お気に入りの絵本を見つけてみませんか?

※お申し込みや詳細は、子育てひろば情報発信システム「ときれび」をご覧ください。

こちらか



<連絡先> ともしび保育園

- ◆電話番号 3644-2747
- ◆受付時間 月~金曜日 10:00~16:00

☆季節のおすすめレシピ☆

くちまき風ご飯>

(材料) 3合分

- ・もち米 150g・うるち米 300g・塩 2g・しょうゆ小さじ 2 杯
- ・豚小間 200g・人参 50g ・たけのこ 70g・しいたけ 30g
- ・しょうゆ大さじ1・砂糖小さじ2・酒小さじ2 ・ごま油小さじ1



<作り方>

- ① もち米、うるち米を合わせて米をとぎ、目盛よりやや少なめに水を入れて塩、しょうゆを加えてスイッチ on
- ② 豚肉、人参、たけのこ、しいたけは干切りにし、たけのこはゆでる。
- ③ 鍋に②の材料を入れ、調味料を加えて煮詰める。
- ④ 炊きあがったごはんに③を混ぜて出来上がり。

家では炊飯ジャーに材料、調味料を入れて炊いても ok。豚肉の代わりに焼き豚、しいたけは干ししいたけを使用すると本格的なちまきになります。

子どもの日に作ってみてはいかがでしょうか。



くあじさいゼリー>

(材料)4 人分

- ・ゼラチン 5g・カルピスぶどう 100g・湯(80°C) 200ml
- ・ゼラチン 5g・カルピス白 100g・湯(80℃) 200ml

〈作り方〉(ぶどう用)

- ① ボウルにお湯(80℃)を入れ、ゼラチンを溶かす。
- ② ゼラチンが溶けたらカルピスを入れて混ぜる。
- ③ 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
- 白用は上記と同じ要領で作る。

固まったら2種類のゼリーを角切りに切り、 混ぜ合わせます。 保育園でも6月のおやつ に出る子どもたちに人気 のメニューです!





