

ともしび保育園 ～そっとお耳にいたいお話～



2023年9月

陽ざしにはまだ夏の名残もありますが、日の長さも随分と短くなってきました。

ともしび保育園では地域の皆さんを対象に毎月お誕生日会を企画しています。先月行ったお誕生日会では7組の方の参加があり、2名のお友だちが一つ大きくなりました。インタビュータイムやハッピーバースデーの歌でお祝いをし、大型絵本を見て楽しいひと時を過ごしました。よく参加してくれているお友だちは歌に合わせて手拍子をしたり、笑顔でお誕生日会を盛り上げてくれています。今後も皆さんの参加をお待ちしています。

☆9月は『絵本講座』を予定しています。詳しくは下記をご覧ください。



<9月の予定>

日時	行事	備考
11日(月) 9:30~11:00	オープンスペース & 絵本講座	絵本の講師の先生をお招きし、絵本に関するお話や絵本の読み聞かせをして頂きます。 ☆身体測定や栄養相談・育児相談も行っています。 お気軽にお話してください。
25日(月) 9:30~11:00	オープンスペース & 誕生会	9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「**こもれび**」をご覧ください。

こちら👉



<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

保育園で人気のメニューの紹介です☆



<たこ焼き風ポテト>

材料 (20個分)

じゃが芋 500g 片栗粉 50g 塩 0.5g 油 適量 片栗粉(揚げる時にまぶす) 青のり
(ソース) ケチャップ 25g ソース 25g

作り方

- 1 じゃが芋は適当な大きさに切り、茹でてマッシュする。塩と片栗粉を加えてよくこねる
- 2 ①を20等分に丸めていく
- 3 丸くしたじゃが芋に片栗粉をまぶし、フライパンに少し多めの油を入れきつね色になるまで揚げ焼きにする
- 4 お皿に盛り付け、ソースと青のりをかけて出来上がり

ポイント

*丸くしたじゃが芋を揚げる時は、しっかり空気を抜いて(両手でキャッチボールをするように)冷ましてから揚げると上手にできます

<豚肉のバーベキューソース>



材料 (4人分)

豚ロース薄切り 1人分40g×4人分 油 少々
(・りんご1/2 ・しょうゆ小さじ1 ・酒小さじ1 ・砂糖小さじ1/2 ・長ねぎ1/2本
・生姜、にんにく小さじ1/2 ・レモン小さじ1/2)

作り方

- 1 りんご、生姜、にんにくはすりおろして、長ねぎはみじん切りにする
- 2 鍋に()の調味料、水少々を入れ、ひと煮たちする
- 3 フライパンに油をひき、豚肉を両面こんがり焼く
- 4 焼いた豚肉の上に②のソースをかけ出来上がり

ポイント

*豚肉の代わりに鮭、鶏肉でもおいしいです *生姜、にんにくはチューブのものでもOKです

