

ともしび保育園 ～そっとお耳にいたいお話～



2024年5月

新年度がスタートし、新しい環境にもだいぶ慣れてきた子どもたち。保育園でも、子どもたちの元気いっぱいの声が響いています。

5月から今年度のオープンスペースがスタートします。お散歩が心地よく感じる季節に、是非お子様と一緒に遊びに来ていただけたらと思います。

<5月の予定>



日時	行事	備考
13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。
27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。 ☆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。
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

☆季節のおすすめレシピ☆

<こいのぼりケーキ> (4人分)



(材料) ホットケーキミックス 100g 牛乳 70cc
 バター10g 飾り用(桃缶 みかん缶) レーズン ケーキシロップ

(作り方)

- ①桃缶は2玉位スライスしておく。
- ②ボールにホットケーキミックスと牛乳を入れ軽く混ぜる。
- ③フライパンにバターをひき熱した後、ぬれふきんの上で少し冷ます。
- ④生地を流し弱火で焼き、ぶつぶつ泡が立ってきたら、裏返して焼く。
- ⑤両面焼けたら、フライパンから出してシロップを全体にぬる。
- ⑥こいのぼりの形に包丁で切り、うろこ(桃缶)口(みかん缶)目(レーズン)に飾りつけたら出来上がり♪



飾り付けは、ぜひお子さんと一緒にやってみてください☆彡



<じゃがいもの甘辛煮> (4人分)

(材料) 新じゃが小 12個 揚げ油適宜 砂糖大さじ1
 醤油大さじ1 水大さじ1

(作り方)

- ①じゃが芋は皮つきのままよく洗う。何力所かにフォークで穴を開ける。
- ②鍋に砂糖、醤油、水を入れる。
- ③160℃ きつね色になるまで揚げる。
- ④③のじゃが芋を②のタレにからめて煮詰めると出来上がり♪

*じゃがいもは、レンジで2分程あたためると、火が通りやすいです。



6月は、新じゃがが美味しい季節です。ぜひ、作ってみてください☆彡

