

# ともしび保育園 ～そっとお耳にいたいお話～



2024年9月

日中は夏と変わらないような暑い日もありますが、日が落ちるのが随分と早くなってきました。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。会の中で、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、楽しい時間を過ごしています。先月は、夏ならではの感触遊びも楽しみました。ジップロックに片栗粉や保冷材のジェルを入れ、不思議な感触を味わったり、春雨に食紅で色を付けて触ってみたりと子どもたちも興味を持って楽しんでいました。



春雨の感触も興味津々



柔らかくて冷たいな

## <9月の予定>

日時	行事	備考
9日(月) 9:40~11:00	子育て講座 	子育てに関するお話をゆっくりと聞いてみませんか？講座中は、お子さんの保育も行いますので、じっくりとお話したり、聞くお時間を作ったりしていただけたらと思います。ぜひ、ご参加ください♪
30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

## ☆保育園の人気メニュー☆

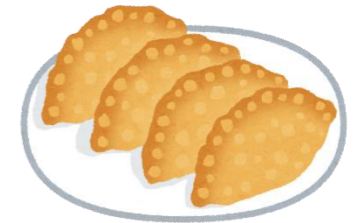
### <かぼちゃの包み揚げ> (10個分)

(材料) かぼちゃ 300g 砂糖 30g 揚げ油適宜  
ぎょうざの皮 10枚

(作り方)

- ①かぼちゃは茹でてつぶす。
- ②ボールに①を入れて砂糖を加え混ぜる。
- ③ぎょうざの皮の上に②を真ん中にのせ、皮の半円に水をつけ折り包む。  
(フォークでの背で押し当ててくっつけてもOK!)
- ④180℃の油できつね色になれば出来上がり♪

かぼちゃが包んであるよ♪



中身は、かぼちゃだけでなく、さつま芋やウィンナー & チーズなどお好みで変えても美味しいです♪



### <きのこごはん> (3合分)

(材料) 米 3合 (塩小さじ1 醤油大さじ1 酒小さじ1 砂糖小さじ2)  
人参 60g 椎茸 30g しめじ 30g いんげん 30g 油揚げ 1枚

(作り方)

- ①米を研ぎ分量の水を入れ、( )の調味料を入れて混ぜる
- ②人参短冊切り、椎茸千切り、油揚げ千切り、しめじ、いんげんは一口大に切る。
- ③①の中に②の材料を入れ混ぜて、炊飯器のスイッチ ON!
- ④炊き上がったら、少し蒸らして混ぜて出来上がり♪



きのこがおいしい季節なので、ぜひご家庭でも作ってみてください☆彡

