



ちいさいクラス

### こどもえんだより

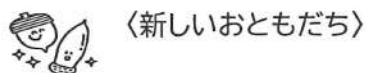
R5.9.29 フレンド認定こども園

すっかり秋めいてきた今日この頃ですね。園庭では大きいクラスの子どもたちがリレーをしたり、ダンスをしたりにぎやかな毎日です。小さいクラスの子どもたちも負けてませんよ。ポンポンを持ってお尻フリフリダンス、年少組のかけっこにお邪魔させていただいたり、玉入れをしたり、パラバルーンを見たり、運動会気分を楽しんでいます。小さいクラスは運動会への参加はありませんが、今は十分にこの雰囲気を楽しんで真似っこをして一緒にやっている気分を味わいたいと思います。ただ、心配なのはインフルエンザです。小さいクラスも感染拡大には十分に留意し、登降園時には体調確認と共に罹患状況等の情報も共有していきたいと思っています。

明日、大きいクラスも無事に運動会が開催されることを祈っています。

### 10月の予定

- 2日(月) 避難訓練
- 4日(水) 身体測定
- 20日(金) 親子で遊ぼう  
(保護者参加)
- 25日(水) 誕生会



〈新しいおともだち〉

りす組 ; くん  
一緒にたくさん遊ぼうね!!



### おたんじょうびおめでとう



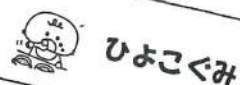
- |      |     |     |   |
|------|-----|-----|---|
| りす組  | 7日  | くん  | ☆ |
| ☆    | 20日 | ちゃん | ☆ |
| うさぎ組 | 4日  | くん  | ☆ |
| ☆    | 17日 | くん  | ☆ |
- 

### 【お知らせ】

- 11月24日(金)に引き渡し訓練を予定しています。12時半頃お迎え予定になりますのでお仕事の調整を宜しくお願いたします。詳細は後日別紙にてお知らせいたします。
- 水遊び・沐浴で使用していたタオルは9月いっぱいとさせていただきます。
- 暑い日、涼しい日と気温差が激しくなってきますので、衣服の調節をお願いいたします。(園置き用も気温差に対応できる衣服に交換してください。)
- タオル類、着替え等入れ間違いがあり、保護者の皆さんにご迷惑をおかけしてしまい大変申し訳ありません。再度入れ間違いのないよう気を付けていきますので、もう一度全ての持ち物に記名がしてあるかご確認をお願いします。
- 他のお子さまが不安になってしまう為、登降園時は準備が整いましたら、速やかに退出をおねがいします。
- 11月25日(土)の「こどものまち」は子どもたちの絵や作品等を飾る予定です。小さいクラスに限らず、全園児の様々な作品が展示されているので、ぜひ親子で観にいらしてください。

いっぱい食べて  
元気な体♪

お昼の時間になると、「早く食べた〜い!」とアピールをし食事の時間を楽しみにする子どもたち。そんな子どもたちに人気のメニュー&作り方をご紹介します!!



【完了期】(ご家族4名分)

鶏肉の照り焼き

【材料】

- 鶏もも肉(皮なし)・・・160g
- 醤油 ……少々
- てんさい糖・・・少々
- 水・・・肉にひたひた程度
- 小麦粉・・・約小さじ1
- オリーブ油・・・約小さじ1

※肉の厚みのあるところは開いて均等にしておく。  
※醤油、てんさい糖、水で下味をつける。(30分位)

①鶏肉に、粉ふるいで小麦粉をまぶす。



②オリーブ油を小麦粉をふるった鶏肉に塗る。



③表面だけさっと焼いて、アルミホイルで蒸し焼きに等する。



④子どもの食べやすい大きさにカットする。

(見た目大きくても、そぎ切りだと噛み切りやすい)

★工程は、ご家庭用にアレンジしたものを載せています!!

りすぐみ  
うさぎぐみ

麻婆豆腐(ご家族4名分)

【材料】

- 木綿豆腐・・・240g
- 豚ひき肉・・・60g
- 長ネギ・・・40g
- えのき・・・20g
- サラダ油・・・約小さじ1
- 白味噌・・・大さじ1+小さじ3分の1
- 醤油・・・約小さじ1
- てんさい糖・・・約小さじ1
- 酒・・・小さじ1.5
- 水・・・100ml
- 片栗粉・・・小さじ1.5
- ごま油・・・お好みで

※白味噌・醤油・てんさい糖・酒は合わせておく。  
※豆腐は大きめの角切りにして、湯で温めておく。

↑混ぜている時に崩れやすくなるので

※長ネギ・えのきは粗みじん切りにしておく。

① フライパンに油を引いて、ひき肉・えのきを炒める。  
ひき肉の色が変わったら、水を入れる。



② 沸騰したら長ネギ、調味料を入れて味をととのえる。



③ 温めておいた豆腐を入れて、ひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉をゆっくり回し入れてとろみをつける。  
(入れながら優しく混ぜあわせる。)



④ お好みでごま油を回し入れる。

★後に入れた方がごま油の風味が残るので、フレンドでは仕上げに入れていきます♪

園で子どもたちが食べている好きな味を、ぜひご家庭でも一緒に楽しんでみてください!!

