



ラブリー 2019年度3月号



2月もあっという間に過ぎ、早いものでもう今年度最後の月となりました。思い返してみれば、初めて子育て支援センターの担当になったつぐみ先生とあみ先生。初めはドキドキのスタートでしたがたくさんの優しいお母さんや、可愛い子ども達に出会うことができ、とても楽しい1年となりました。毎回、笑って笑って笑って！私たちのおふざけにもたくさんお付き合いいただきありがとうございました♡(笑) 新年度もどうぞよろしくお祈りします！

2月はラブリーデーの他に2回も料理教室があり、たくさんのお友だちやお母さん達と楽しい時間を過ごすことができました！3月は今年度最後のラブリーデーや料理教室があります。楽しい企画を考えているのでどうぞ遊びに来てくださいね♪



2月13日(木)に2歳以上のお友だち対象のラブリーデーがありました。今月は43名のお友だちとお母さんが遊びに来てくれて、とても大盛況となりましたよ！今月のスペシャルゲストは希望園の3歳児クラス、**ゆり組さん**！！担任の先生のウクレレでの演奏による、**Happiness(嵐)**を披露してくれました♪希望園には嵐ファンの先生がたくさんいるので、先生たちと一緒に大盛り上がりでしたよ！ゆり組さん、楽しい時間をありがとうございました♡その盛り上がりそのまま、次はお友だちの番！大好きな**アンパンマン体操**からスタートすると、パペット人形にタッチすることに大喜びのお友だちは張り切って身体を動かしていました。以前のアンケートの中に、「激しめの体操をしたい！」という意見があったので(笑)、次の体操は**PONPON ポップコーン体操**に続いて**からだダンダン体操**で、たくさん身体を動かしました。知っている体操ということもあり、先生たちに負けないくらい元気に参加してくれましたよ！触れ合い遊びでは、みんなが大好きな**バスごっこ**で大盛り上がりしたところで、「おふろやさん」という新しい触れ合い遊びを行いました。先生たちの真似をしながら、ちょちょやをしたりジャンプをしたりと親子での触れ合いを楽しみましたよ♪次はみなさんお楽しみの出し物！今回はひなまつりが近いということで、**☆ぴょこちゃんのびっくりひなまつり☆**というパネルシアターをしました。「どうして昔のおひなさまは紙でできていたの？」「現代のおひなさまはどうしてこんなにきれいななの？」「ひし餅の色の由来は？」など、おひなさまの由来を楽しくお勉強しました♪お友だちだけではなく、お母さん達も「へえ～そうなんだ！」と言いながら楽しく見ていましたよ。その流れで製作へ！今回はコーヒーフィルターにサインペンでお絵描きをし、その上から霧吹きで水を吹き掛けるとじわじわにじんできていく、**にじみ絵**でひな飾りを作りました。**おひなさまとおだいりさま**の顔や着物に自由に描いたり、飾りを貼り付けたりしたおひなさまに仕上げでお水をかけると、じわじわにじんできていく様子にくぎ付けのお友だち！「わぁ～すご～い！」と良い反応を見せてくれましたよ☆完成した作品を乾かしている間に、楽しいゲームタイム！！**おひなさまとおだいりさま**の顔はめパネルに、ホール中に隠されているパーツを貼る「**ひな飾りを探せ！！**」ゲームを行いました！さすがお友だち！早い早い！！ホール中からたくさんパーツを見つけてあっという間に世界に1つだけのおひなさまが完成！！完成したパネルでは大撮影会を行い、みんなで楽しい時間を過ごしましたよ♪ラブリーデーが終わってからも、希望園の中に飾って在園のお友だちもたくさん写真を撮って楽しませてもらいました♪とても楽しいひなまつりになりましたね♡

ひなまつりは
子どもの幸せを願う
特別な日です♡



料理教室

【冬野菜を使った和食メニュー】

*ヘソ大根ごはん *和風サラダ
*れんこんもち 大根おろしあんかけ *白菜の煮物
を作りました！

今回はお友だちがモリモリ食べていた2つを紹介します♪

*ヘソ大根ごはん

＜材料(大人2人分)＞

- ・ごはん …2膳分
- ・ヘソ大根 …1個
- ・にんじん …10g
- ・鶏肉 …10g
- ・しょうゆ …大さじ1
- ・酒 …小さじ1/2
- ・みりん …小さじ2

＜作り方＞

- ①にんじんをせん切りにする。
- ②ヘソ大根、にんじん、鶏肉を鍋に入れ、具材が浸るくらいまで水を入れる。
- ③調味料も入れ、大根がやわらかくなり味が染みるまで煮る。大根は一度取り出し細かく切る。
- ④汁気を切ってごはんに混ぜればできあがり！



*れんこんもち

＜材料(大人2人分)＞

- ★れんこんもち
- ・れんこん …1/2本
- ・しらす干し …小さじ1
- ・片栗粉 …大さじ1/2
- ★大根おろしあんかけ
- ・大根 …5cmくらい
- ・めんつゆ …10ml
- ・水 …30ml
- ・スリムねぎ …少々
- ・片栗粉 …適量

＜作り方＞

- ①れんこんは粗目にすりおろす。
- ②しらすと片栗粉を混ぜる。
- ③スプーンなどで小判型にしてオープンやフライパンで火が通るまで焼く。
- ④めんつゆと水を合わせたものを火にかけ、大根おろしとネギを入れ片栗粉でとろみをつけてできあがり！



【親子でひなまつりメニュー】

☆ひしもち風ごはんケーキ ☆いちごと甘酒の寒天

☆信田巻き ☆花野菜サラダ



を作りました！今回はクッキングで作った2つを紹介します♪



☆信田巻き

＜作り方＞

- ①いんげんは油揚げの幅、にんじんはいんげんの太さに合わせて棒状に切って茹でておく。
- ②油揚げは長い一辺を残して周りを切り落とす。
- ③②をざるに置き、熱湯をかけて油抜きする。
- ④油揚げが冷めたら水気を切ってまな板に置き、上から菜箸などを転がす。内側をはがしながら広げる。
- ⑤ビニール袋に鶏ひき肉と片栗粉を入れ、良くこねる。
- ⑥④の油揚げを縦長に置き、⑤のひき肉だねを広げる。向こう側ははみ出ないように少しあけておく。
- ⑦手前にいんげんとにんじんを2本ずつ互い違いに重ね、のり巻きのように巻いていく。
- ⑧鍋に★の調味料を入れ、その中に⑦の巻き終わりが下になるように入れる。
- ⑨落としぶたをして15分ほど煮て、煮えたら触れるくらいまで冷まして半分切る。

＜材料(3本分)＞

- ・油揚げ …3枚
- ・鶏ひき肉…150g
- ・片栗粉 …小さじ1
- ・にんじん…1/4本
- ・いんげん…3本
- ★しょうゆ…大さじ2
- ★砂糖 …大さじ4
- ★みりん …大さじ3



＜材料(8人分)＞

- ・ブロッコリー …大3房

＜作り方＞

- ①ブロッコリーとカリフラワーは小房に分ける。キャベツはちぎる。ハムは花型に抜く。
- ②①の野菜を茹でて冷ましておく。
- ③調味料を合わせてドレッシングを作る。
- ④茹でた野菜を皿に盛りつけ、ドレッシングをかけたら花型のハムを飾り付ける。



2020年 3月

日	月	火	水	木	金	土
1	2 園庭開放	3 園庭開放	4 鶴ヶ谷サークル	5 園庭開放	6 誕生会	7 職員会議
8	9 くれよん広場	10 園庭開放	11 料理教室	12 園庭開放	13 あんだよサークル	14
15	16 園庭開放	17 園庭開放	18 卒園式総練習	19 卒園式総練習	20 春分の日	21 卒園式
22	23 園庭開放	24 ラプリーデー	25 ぐりとぐらサークル	26 園庭開放	27 園庭開放	28 職員会議
29	30 園庭開放	31 園庭開放				

ラプリーデー (0~6歳のお友だち)

◎3月24日(火) 10:00~

前日までに申し込みが必要です。
参加費無料/駐車場は園庭になります。

料理教室

◎3月11日(水) 10:00~

「大人メニューからの取り分け」定員10組 申込み受付中！
前日までに申し込みが必要です。初参加の方優先となります。

★機関紙ラプリーを毎月読んでいただきありがとうございます。新年度に伴い、お引越しや、就学や幼稚園・保育園に入園が決まり、機関紙の発送を停止したい方がいましたらお知らせください。

鶴ヶ谷希望園 251-4654

育児相談ダイヤル 388-4088