



# 9月園だより

港区立 伊皿子坂保育園  
お問い合わせは9:00~17:00  
Tel 03(3444)5404

## 命を守る防災訓練

保育園では、毎月必ず避難訓練を行っています。その都度、災害の種類や時間帯、状況を変え、どのような災害が起こっても、冷静に行動できるよう繰り返し訓練をしています。子ども達と職員全員が、命を守る行動を身に着けられるよう、毎回、真剣に取り組んでいます。

訓練後には、幼児クラスの子ども達に『お・は・し・もの話』をしています。避難するときに守ってほしい約束事の頭文字です。紹介します。

**お➡押さない！**   **は➡走らない！**   **し➡しゃべらない！**   **も➡もどらない！**

さて、9月1日は『防災の日』です。大正12年に関東大震災が起きた日で、子どもの頃、明治生まれの祖母から、大震災後の東京の大火事の話をよく聞き来ました。「地震がきたらどうしよう。火事は怖い。」と、火の始末の大切さを、小さいながらおばあちゃんと一緒に考えた記憶が残っています。

「防災の日」のねらいは、『台風、高波、津波、地震等の災害についての認識を深め、これに対処する心がまえを準備しよう』ですが、保育園でも毎年、この頃に合わせて、緊急メール配信を使った引き取り者訓練を行っています。災害時は、東日本大震災で経験したように交通網が麻痺し、いつも通りのお迎えが困難になります。保育園までの道のりが、大地震によってどのような状況になるのかを想像し、それに対応するためにはどんな準備が必要なのか、保護者の皆様にも考える機会にさせていただけたらと思います。よろしく願いいたします。

## ✿保育園であそぼう✿

☆9月9日(木) 室内遊びを予定しています。

< 利用予約について >

- ・ 利用の予約は電話にて直接保育園へお申し込みください。  
予約受付時間は、**月～金の9:00～17:00**です。
- ・ 利用定員は、1日あたり概ね3組程度です。利用の際にはお願い事項がありますので詳細は園にお問い合わせください。

# 人気のメニューレシピ

## ☆チーズケーキ☆

### ○材料

・クリームチーズ	120g
・カッテージチーズ	80g
・グラニュー糖	70g
・卵	100g
・生クリーム	200g
・小麦粉	40g
・レモン汁	5g



### ○作り方

1. チーズは冷蔵庫から出しておき柔らかくしておく。
2. チーズをクリーム状にし、砂糖・卵・生クリーム・小麦粉・レモン汁を順に加えて、かき混ぜる。
3. 天板にオーブンシートを敷き、型に2cmくらいの厚さにして生地を流す。
4. 180℃のオーブンで25分～30分焼成し、できあがり。

## ☆中華丼☆

### ○材料

・白米		・手羽先	50g
・豚ももこま	100g	・水	300g
・玉ねぎ	100g	・しょうが	20g
・人参	50g	・醤油	5g
・キャベツ	100g	・塩	2g
・むきエビ	50g	・片栗粉	20g



### ○作り方

1. 米は通常通り炊飯する。
2. 手羽先・水・しょうがを火にかけて出汁をとる。
3. 鍋で、豚肉・玉ねぎ・人参・キャベツを炒める。
4. エビは片栗粉をまぶして洗い3に加える。
5. 2の出汁を加え、塩・醤油で味付けをする。
6. 片栗粉でとろみをつけ、できあがり。