



2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

～ 節分 ～

節分とは春夏秋冬すべての季節の変わり目を指します。その中でも旧暦の1年の始まりとされることから春の節分が重要視され、立春の前日が一般的な節分とされるようになったといわれています。また、季節の変わり目には悪いものが入りやすいとされており、それらを退治する時に使われるものとして『魔(ま)を滅(めっ)する』語呂合わせから「まめ」をまくようになったそうです。

3日にはクラス別で節分会をします。

今年も子ども達がそれぞれ様々な材料を用いて鬼のお面を作りました。作っている時の子ども達の様子はどの子どもとても楽しそうで、よく考えて材料を選び、形を作ったのりづけしたり、はさみで切ったり、夢中になって取り組んでいました。

お面の表情はどれも個性豊かで、勇ましい鬼もいればりボンや頬がピンクのお花、つぶらな目の憎めない鬼もできあがりしました。

保育の中で様々な素材の特徴や表現の仕方などを工夫し、感じたこと考えたことを自分で表しイメージを広げる経験が『豊かな感性と表現』をはぐくんでいきます。子ども達には、楽しみながら様々な経験をしてもらいたいです。

当日は新聞で作った豆を使って「おこりんぼ鬼」「泣き虫鬼」「いじわる鬼」などなど、子ども達の思い思いの鬼を退治して、元気に春を迎えようと思います。

今年度も残り2か月足らずとなりました。

元気に保育園に通い、穏やかに過ごせますよう

引き続きコロナウイルス感染症対策を行っていきます。よろしくお願いいたします。



✿保育園であそぼう✿

☆3月はお休みです。

来年度にお待ちしております。

人気のおやつレシピ

☆中国風かりんとう

○材料（10個分）

・小麦粉	160g
・強力粉	90g
・重曹	2g
・砂糖	40g
・塩	2g
・水	100g
・ラード	13g
・揚げ油	適量



○作り方

1. ボウルに材料を入れて、混ぜ合わせ、よくこねる。
2. ラップに包み、20分位寝かせる。
3. 生地を等分に分ける。
4. 手の平で、丸めひも状にする。
5. 左手で左端をおさえ、右端を右の手の平で手前から滑らすように上でねじる。
6. 両端を合わせ、ねじり取る。
7. 160度の油でじっくり揚げ、最後に温度を上げ、きつね色にする。

☆米粉のきな粉蒸ケーキ☆

○材料(4人分)

・米粉	60g		
・きな粉	12g	【飾り用】	
・ベーキングパウダー	小さじ2/1	・豆乳クリーム	40g
・重曹	少々	・砂糖	小さじ1
・砂糖	大さじ3	・フルーツ	適量
・豆乳	2分の1カップ		
・油	大さじ1		

○作り方

1. 米粉、きな粉、ベーキングパウダー、重曹を合わせておく。
2. 砂糖、豆乳、油をボウルに入れ、合わせて泡だて器でよく混ぜ合わせる。
3. 2に1を入れ、泡だて器などで混ぜ合わせる。
4. 3をアルミカップなどに入れ、湯気の上上がった蒸し器で中火で15～20分蒸す。
5. 竹串を刺して、生地がくっついてこなければ出来上がり。
6. 豆乳クリームと砂糖をボウルに入れ、泡だて器でホイップする。
7. 6を絞り袋に入れて絞り、フルーツを飾る。

