



11 がつえんだより



【 実りの秋 】

秋の遠足でぞう組が埼玉県川越市へ行き、いも掘りをして来ました。
土を素手で掘り進め「見て～、こんなに大きいおいもだよ」と、嬉しそうに見せ合っていました。
遠足で掘ってきたいもは、焼きいも会でたまご組からきりん組の子どもたちに振舞いました。
炭でじっくりと焼きたいもは「あまくておいしい～」と好評で、「ぞう組さん、ありがとう！」とお礼の言葉が子どもたちの中から自然と聞こえる場面がありました。

今年は猛暑が続き、ようやく季節の変化を体感するようになってきました。
芸術、読書、食欲、スポーツ、行楽…お子さんと一緒に短い秋を存分に堪能してください。

【ふれあい交流】

10月21日(土)に麻布区民センターのふれあいまつりで、ぞう組がステージに立ち踊りました。
開会式で実行委員長が「麻布で育った子どもたちが、この地を愛して、根付き、より発展を遂げていく未来を作りたい」と、語っていました。当日、緊張しながらも心ひとつに踊りを披露した子どもたちの姿に「がんばったね、素敵だったよ！」など、地域の方々からあたたかい言葉をかけてもらいました。

ふれあいまつりのサブタイトルでもあった「笑顔でつなごう！麻布のきずな」をこれからも継承して、地域に根差した保育園となるように努めていきたいと思えます。

11月の予定

15日(水)に保育園で遊ぼうを予定しています。

12月の予定

20日(水)に保育園で遊ぼうを予定しています。

麻布保育園 人気メニュー レシピ紹介



子どもたちも大好きなメニューのレシピです！
ご家庭でも作ってみてください！

ラスク

【材料】(子ども 5 人分)

- ・フランスパン (7mm 位にスライスしたもの) 15 枚
- ・バター 15g
- ・砂糖 20g

【作り方】

- ① バターを冷蔵庫から出しておき、柔らかくする。そこへ砂糖を入れ、クリーム状にする。
- ② スライスしたフランスパンに①を塗る。
- ③ 160℃のオーブンで5~10分カリっとするまで焼く。
※オーブントースターでもできます。

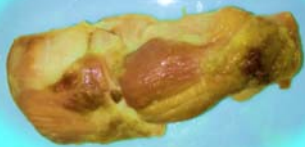


【材料】(子ども 5 人分)

- ・鶏もも肉 200 g
- ・塩 1g
- ・油 適宜

【作り方】

- ① 鶏もも肉を一口大に切る。
- ② 塩を入れ、よくもみ込む。
- ③ 天板にクッキングシートを敷いて油を引き、180℃のオーブンで10分~15分様子を見て焼く。
※フライパンで両面を焼いても美味しいです。



鶏肉の塩焼き

和風パスタ

【材料】(子ども 5 人分)

- ・スパゲッティ 120 g
- ・玉ねぎ 50 g
- ・小松菜 50 g
- ・ツナ 50g
- ・油 適宜
- ・塩 1g
- ・醤油 2g
- ・刻みのり 少々

【作り方】

- ① スパゲッティを表示の時間通り茹でる。
- ② 玉ねぎをスライス、小松菜を1~2cmに切り、ツナは缶の油を切っておく。
- ③ フライパンに油を引き、玉ねぎ→小松菜→ツナを炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら塩と醤油で調味する。
- ④ 茹で上がったスパゲッティをフライパンに入れ、具を絡ませながら炒める。
- ⑤ お皿に盛って、お好みの量の刻みのりをのせる。
※味は様子を見て調節してください。
バターを入れるのもおすすめです。

