

～水遊びが始まりました～

7月18日(火)から水遊びが始まりました。どのクラスもテラスに大きなタライを出して遊んでいます。乳児クラスでは、小さなバケツやジョウロなどを使ってタライの水を掬ったり、ウレタンやゴム製のおもちゃすくいを楽しんでいました。幼児クラスでは、ペットボトルを使ってそれぞれ工夫しながら水の感触を楽しんでいました。

水遊びの用意やお洗濯など、子ども達の夏の活動にご理解とご協力をお願いいたします。



* 7月21日(金)の水遊びはお休みします(全クラス) *

7月21日(金)は、7月の保育参観日です。モンテッソーリ活動と戸外遊びをご覧いただく時間にしたいと考えております。

全クラス共に水遊びをお休みしますので、水遊びの用意は必要ありません。

* 給食室より(レシピ紹介) *

7月12日(水)・26日(水)の給食メニュー『マーボーなす』のレシピを紹介いたします。夏野菜をたくさん使ったマーボなすをご家庭でも是非、お試しください。

〔材料：約4人分〕

豚ひき肉 140g なす 160g 人参 50g ピーマン 30g

赤ピーマン 30g 小ネギ 10g にんにく 2.5g 生姜 2.5g

(調味料) しょう油 10g 味噌 10g 砂糖 3g 酒 4cc

中華だし 2.5g ごま油 4cc

(とろみ用) でんぷん 10g 水 60cc

〔作り方〕

① にんにくと生姜を刻み、豚ひき肉と炒める。

② 人参・なす・ピーマンを入れ、
調味料で味をつける。

③ ②にとろみをつけてから小ネギを入れる。

