

たけのこ 2月 Happy Valentine

だよい

たけおくん のっこちゃん

こんな事をして遊んでいます！



新年が明けて、あっという間に1ヶ月が過ぎました。時の流れと、子どもの成長の早さは驚くほど早いものですよね。私達スタッフも負けないように日々成長して参りたいと思います。

お知らせとお願い

・1月は避難訓練を行いました。学校とは避難方法が異なりますが、職員の話聞き、質問にも自分たちの考えや学校で習った事をしっかり答えてくれました。

冬休みが終わり、元気に登校してくれた子どもたち。冬休みにあった事を嬉しそうに話してくれましたよ！まだまだ寒い日は続きますが、元気に冬を乗り越えてほしいですね😊

やまちゃんレシピ

今回のメニューは

関西はこしあん
で作ります！

おしるこ

材料【3~4人分】

乾燥小豆	200g
砂糖	150g
塩	2g

餅 好きなだけ

★甘めに仕上げたい場合は砂糖を200gに増やしてください！
★ポイントは沸切りはしっかり行う事です！
きちんとできていないと完成したときの味が全然違います！
★お餅は焼でも、レンジでもOK好きなだけ入れてください(笑)
★多めに作って、あんこもちや、あんみつ、湯ざすに煮詰めておはぎ等使い道沢山なので、是非ご家庭でもお試しください！

👉マークはお手伝いポイント！たけのこでも皆に手伝ってもらってます！

- 小豆を水でやさしく洗い、たっぷりの水を加えて中火で煮る。
※鍋は天き目がお勧めです！湯水は必要ありません。
- 沸騰したら火を止めて、蓋をし15分程そのまま蒸らす。
- 15分経ったら、煮汁を捨てる。ここまでは沸切りと言います。
- 沸切りをした小豆と、水を小豆の5倍ほどの量を注ぎ、たまに灰汁を取りながら、50分程ゆでる。
- 指で軽くつぶせるようになっていたら、蓋をしたまま30分程蒸らす。(品種、粒の形状によってはゆで時間が変わります)
- ゆでた小豆をザルに上げ、お玉やへらを使って、粗漉しする。(途中で水を加え、皮と中身をしっかりと分ける)
- 粗漉しした小豆を、更に今回はゴムベラを使い裏漉し器で漉す。
- 漉した小豆をボウルに入れたまま15分放置し、小豆が沈殿し上澄みが出たら捨てる。これを2回する。
- 上澄みが取れたら、布巾を使ってしっかりと絞り水切りすると、生あんの出来上がりです！
- 鍋に材料の水、砂糖を入れて火にかけ溶かし、出来た生あんをまぜー煮立ちしたら完成です！※あんは好みの硬さに調節してください。

今月の豆知識

バレンタインデーとは

バレンタインデーの由来はローマ帝国時代にまでさかのぼります。戦地に送られ離れ離れになる恋人たちのために禁止されていた婚姻を執り行った司祭バレンタインにちなんだ日です。14世紀ごろからは、恋人や家族、友人にプレゼントを贈り合い愛を語る日として世界中に広がりました。

感染症

ウイルス性胃腸炎

下痢やおう吐などの症状をきたす感染症。ロタウイルスやノロウイルスによるものが代表的で、主に冬に流行します。時には集団発生する場合も。かかったら脱水症状に注意し、周囲の人に移らないよう注意が必要です。