たけのこだより 3月

厳しい寒さもやっと終わりが近づいてきたようです。まだまだ朝夕は冷え込みますが、お昼はポカポカ陽気で子どもたちは元気にお外で遊んでいます。春になるのが待ち遠しかったようですね。

お知らせとお願い

・３月２６日から春休みに入ります。お迎えは９：３０頃～１０：３０頃。送りは１５：３０出発となります。ルートによっては希望の時間の送迎は難しいこともございますので、ふなっこ等の利用もお願いいたします。

やまちゃんレシピ

今回のメニューは

ガッツリ食べたい！

豚カルビ丼

材料【２人分】

豚バラ肉	２２０ｇ
玉ねぎ（中）	半分
にんにくチューブ	５ｃｍ
しょうがチューブ	５ｃｍ
塩コショウ	少々
小麦粉	少々
ごま油	小匙２
ご飯	好きなだけ

【合わせ調味料】

醤油	大匙１半
砂糖・酒・みりん	各・大匙１

★ピリ辛が食べれるなら、合わせ調味料にコチュジャンを好みの量を加えてみてください。
★多めの分量でもできますが、分量を増やせばタレにとろみが出るまで時間がかかります。

1. 豚バラは食べやすい大きさに切り小麦粉を薄くまぶしておき、玉ねぎは１ｃｍくらいのくし切りにしておく。
　包丁を使えるお友だちは、レッツぼうちょうタイム！
2. 合わせ調味料の材料を器に合わせ、よく混ぜておく。
　おいしくなーれ！ねがいをこめて、レッツまぜまぜタイム！
3. フライパンに、ごま油、しょうが、にんにくを入れて火にかけ、ごま油に香りを移す。
　あぶらはねにはきをつけて！レッツジュージュータイム！
4. 豚バラ肉を入れて、色が変わったら玉ねぎを加え、しっかり玉ねぎに火を通す。
5. 玉ねぎに火が通ったら、合わせ調味料を入れて、強火で一気に炒め、タレにとろみが出てきたら火からおろす。
6. ごはんの上に盛り付け、マヨネーズを線状にかけて出来上がり！
　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！

こんな事をして遊んでいます！

プライバシー保護の為、写真の掲載は控えさせていただきます。

寒い日が続き、室内で過ごす事も多かったですが、プラレールやLEGO、ラＱ等、製作遊びに夢中になっている子ども達。完成した作品を見せ合いたのしんでいますよ

今月の豆知識

ひな祭りの食べもののいわれ

ひな祭りの定番メニューといえばちらし寿司。長寿の象徴であるエビなど、縁起のいい具材が彩り豊かに春を呼びます。ハマグリのお吸いものは、二枚貝のように一人の人と永遠に仲よく過ごせるようにという願いを込めたもの。ひしもちやひなあられにも、それぞれ健康や幸せを願ういわれがあります。

気をつけたい

感染症

RSウイルス感染症

２歳までにほぼ全員が一度はかかるといわれる感染症元気な子どもの場合、軽い風邪のような症状ですが、生後数か月までの乳児の初感染では、細気管支炎や肺炎などの重篤な症状を引き起こすことがあります。流行は秋から始まり春まで続きますので、飛沫感染や接触感染に気をつけましょう。