

# ただけのこ 4月 だよい



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。



心機一転！新しい年度が始まりますね！  
進級、進学に向けてお兄さんお姉さんになり、すっかり頼もしい顔つきになりましたね。令和8年度もどうぞよろしくお願いいたします。



## お知らせとお願い

・緊急連絡先（スマホや職場）の変更がありましたら、すみやかにお知らせください  
送迎を利用されている利用者様は、学校の昇降口の場所を把握するため、新しいクラスが分かりましたら、ハグにてお知らせください。



最近のこども達のお気に入りの遊びはドッボール！お部屋を広くして学年、性別関係なしに楽しんでいませう！高学年に『本気で投げたてて！』と、挑んでいるお友だちもいますよ（笑）



## 今月の豆知識

### やまちゃんレシピ

今回のメニューは

**ロどけが最高な  
チョコレートムース**

※型からは抜けませんので、そのままスプーンでお召し上がりください！

- 材料【ゼリー容器4つ分】
- チョコレート（ビター） 50g
  - 砂糖 50g
  - 生クリーム 200ml
- チョコレートは袋に入れ、メン棒で細くなるまで叩く。  
☺️ 定いを定めておく。レッツドンドンタイム！  
※包丁で細かく刻んでもOKです。
  - チョコレートをボウルに入れ、湯煎しゴムペラで混ぜ、滑らかになるまで溶かしたら湯煎から外す。
  - 溶かしたチョコレートに砂糖を加え、ゴムペラで混ぜ合わせる。  
☺️ おいしくなれ！おがいをこめて、レッツまぜまぜタイム！
  - 今度はボウルを氷水で冷やしなが、生クリームを4回に分けて加え、そのつどハンドミキサーで混ぜてなじませる。  
☺️ ハンドミキサーで、レッツぐるぐるタイム！
  - 生クリームを全て加えたら、ハンドミキサーで8分立てにする。  
※やりすぎると分離するので注意してください！
  - ゼリー容器に流し入れて、冷蔵庫で2時間程冷やして出来上がり！  
☺️ 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！

### 持ち物には名前を

新しいハンカチやポケットティッシュが迷子になり泣いています。最近、忘れ物や落とし物が増えています。お手数ですが、子どもたちの持ち物ひとつひとつにわかりやすく名前を書いてください。物を大切に育てていきたいと思います。

### 元気の源・朝ごはん

1日元気に過ごすために、朝ごはんをしっかり食べましょう。夜寝ている間に体温は下がりますが、朝ごはんを食べることで上がっていき、体を動かす準備や脳が働くためのエネルギーに変わります。朝ごはんを食べていないと集中力に差が出てきます。朝ごはんは大切ですね。