たけのこだより 8月



ようやく梅雨が明け、カンカン照りの太陽と共に本格的な夏がとうとうやってきました。夏を楽しみにしていた子どもたちは暑い夏をおもいきり楽しんでいますよ。

お知らせとお願い

・新規利用者の調整を行って行きたいと思いますので、利用日や、利用日数の変更を考えている方はお知らせください。

★夏休み期間中はプール以外の日も水遊びを行う予定にしました。プール以外の日もカバンの中に入れておいてください！

やまちゃんレシピ

今回のメニューは



タコは入ってないのに

タコライス

材料【4人分】

【タコミート】

合い挽き肉	250ｇ
玉ねぎ中	1個
レタス	半玉
トマト大	1個
ピザ用チーズ	100ｇ
ご飯	好きなだけ

【調味料】

ケチャップ	大匙4
ウスターソース	大匙2
カレー粉	小匙1
塩コショウ	少々
にんにく	少し

辛みが欲しい場合は、タバスコやチリソースを後がけにすると、辛いのが苦手な方も一緒に作れますよ！

1. レタスを千切りにし、50℃のお湯に１～２分浸し冷水にくぐらせ、ザルにあげて水気をよく切り、冷蔵庫で冷やしておく。
（こうすることにより、レタスがシャッキシャキに！！

2. 玉ねぎをみじん切りにする。
プンプンチョッパーがあるおうちは、レッツプンプンタイム！

3. トマトはタネを取り、大きさを揃えて角切りにする。

4. フライパンを温めひき肉を炒め、色が変わったら玉ねぎを追加し、玉ねぎが透き通るまで炒める。
（油はひき肉から出るので大丈夫です）
あぶらはねにぎをつけて！レッツジュージュータイム！

5. 調味料を投入し、少しパサッとするくらいまで炒める。
（野菜の水分もあるので、少し濃いかな？くらいで丁度いいです！）

6. ご飯→レタス→タコミート→チーズ→トマトの順番に盛り付けて出来上がり！
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。

・夏休みに入り暑い日が続いていますが、プールに調理活動と楽しんで参加してくれています
今年は調理の回数も増やしましたので、苦手なものの克服も出来たらいいですね！

今月の豆知識

盆踊り･お盆について

お盆は亡くなったご先祖さまの霊をお迎えし、供養する行事。自分がいまここに存在しているのもご先祖さまのおかげですので、そのことを感謝し手を合わせます。盆踊りも本来はご先祖さまの霊をなぐさめるための踊り。おうちでもぜひご先祖さまのお話をしてあげてください。



原爆の日

第二次世界大戦末期の１９４５年８月６日、広島市に世界で初めて原子爆弾が投下されました。続く９日には長崎市も原爆の攻撃を受けています。そして１５日、日本は無条件降伏し第二次世界大戦が終結しました。「平和ってなんだろう」という問いを、子どもたちと一緒に考えたいと思います。

