たけのこだより 9月



日中はまだまだ夏と変わらず暑い日が続いていますが、すっかり日が落ちるのもはやくなり、朝晩はすっかり過ごしやすくなりました。秋はすぐそこまできているようですね。

お知らせとお願い

・９月に入っても暑い日が続くと思われますので、着替えやタオルが必要な方はかばんの中に入れておいてくださいね。

やまちゃんレシピ

今回のメニューは



井物の定番

かつ丼

材料【4人分】

【豚カツ】
豚肩ロース肉（豚カツ用）４枚
溶き卵 適量
パン粉 適量
小麦粉 大匙４
塩・コショウ 少々

【タレ】
出汁 １カップ
醤油 大匙６
みりん 大匙６
砂糖 大匙４
酒 大匙２

【その他】
卵 ８個
玉ねぎ大 １個

★食べやすい一口サイズ豚カツのカツ丼です！

1. 豚肉を一口大（１枚につき１０等分）に切り、塩・コショウで下味を付けしっかり目のポリ袋に入れ、小麦粉を加え、綺麗に付くまでしっかり振る。
ふくろがやぶれないようにきをつけて！レッツふりふりタイム！
2. 溶き卵にくぐらせパン粉をまぶし、１８０℃の油でカリっとするまで揚げる。
3. 玉ねぎを縦に5ｍｍ幅で切り、タレの材料を合わせておく。
包丁には気をつけて！レッツサクサクタイム！
4. ホットプレートに合わせたタレの材料を流しいれ、最大温度にして一煮立ちしたら、玉ねぎを投入し再び煮立たたせ、揚げた豚カツを並べ、上から卵半量を流しいれる。
5. 蓋をして半熟状態になったら、残りの卵を流しいれ、もう一度蓋をして後から入れた卵が半熟になったら出来上がり！
★卵はしっかり混ぜ過ずに入れると、白身がプルプルに！

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。

・暑い日も過ごしやすい日も、『今日もプールある？』と、（笑）嬉しそうなこども達友だち職員と一緒に水の掛け合いをしたり、もぐりあいっこしたり、楽しんでいますよ！残り少ない夏休み、最後まで元気で過ごしてほしいですね！

今月の豆知識



救急の日

９月９日は救急の日。これから過ごしやすくなってくると、子どもの動きも活発になり、ちょっとしたけがをすることもあります。ばんそうこうやガーゼ、包帯などがあるか、救急箱の中身をチェックしておきましょう。また、急なけがや病気のときの対処法も家族で確認しておきたいですね。

秋分の日

今年の秋分の日は９月２３日。昼と夜の長さが同じになる日ですが、実際には少しだけ昼のほうが長いそうです。そして、秋分の日を中心とした１週間は秋のお彼岸。お墓参りをしたり先祖を供養したりする１週間です。この頃から、秋めいた日が多くなり過ごしやすくなりますね。