たけのこだより 11月





ホクホクの焼き芋が美味しい季節ですね。キノコやカボチャ、柿など多くの食べ物が旬を迎えています。旬の食べ物を美味しく頂きながらスクスク元気に育って欲しいです。

お知らせとお願い

・そろそろ、上着のジャンバーを着用してくるお子さまが増えるかと思います。必ず名前を記入しておいてくださいね。

・インフルエンザは落ち着いてきていますが、感染症等増える季節ではあります。気になる方は自己防衛お願いいたします。

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。

・ここ最近で一気に季節がすすんだ感じがしますが、こども達は元気いっぱい！！
・雨の日はいつもホールや集団で遊ぶことも増えてきました。

今月の豆知識

文化の日

１１月３日は文化の日。「自由と平和を愛し、文化をすすめる」ことが趣旨です。この日は美術館や博物館など多くの文化施設が入場無料になります。お子さんとお出かけしてみてはいかがでしょうか。園では毎日のように創作をしている子どもたちですが、アートの鑑賞でも豊かな感性が刺激されます。

お風呂に入ろう

湯船につかることには体を清潔にする以上の効果があります。リラックス効果や親子のコミュニケーション、また血行がよくなることで便秘解消の効果もあるそうです。親にとっては子どもの健康チェックタイムにもなりますね。一方、子どもは大人より早く体温が上昇します。長時間の入浴は避けましょう。

やまちゃんレシピ

今回のメニューは 秋のおやつに 大学芋



材料【3人分】

さつまいも	３５０ｇ
小麦粉	大匙１半
片栗粉	大匙１
【タレ】	
砂糖	大匙３
水	小匙２
みりん	大匙１
旨味調味料	２振り
醤油	小匙1/2
塩	適量
黒ゴマ	適量

※時間が経つとさつまいもの水分が出て水っぽくなってしまうので、なるべく出来立てをお召し上がりくださいね！

1. さつまいもを一口大の乱切りに切る。
2. 耐熱容器に切ったさつまいもを入れ、電子レンジで５００w６分で加熱する。
3. 加熱したさつまいもに、小麦粉、片栗粉をまぶしてよく混ぜる。
おいもをくっつかないようにきをつけて！レッツまぜまぜタイム！
4. 粉をまぶしたさつまいもを、油でからっと揚げ、油を良く切る。（油が結構汚れてしまうので、フライパンに１ｃｍくらい油を引き、揚げ焼きにするのがお勧めです！）
5. タレの材料をボールに入れてよく混ぜる。
こぼさないようにきをつけて！レッツまぜまぜタイム！
6. フライパンに混ぜた調味料を入れ、軽くとろみが出るまで熱し、揚げたさつまいもを投入し、黒ゴマを加え良く絡める。
7. バッドやトレイにクッキングシート敷き、くっつかないように並べ、軽く塩を振り冷蔵庫で１０分ほど冷やす。

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！