

ただのこ 4月 だよ！



ポカポカ陽気の中、ドキドキの新年度がスタートしました！お外は心地よい風と、色とりどりのお花が咲きそろっています。五感で春を味わいましょう。



お知らせとお願い

- ・利用料の封筒にも記載しておりますが、**利用料は毎月25日までに、おつりのない様にお渡しください。**本年度より防犯の為に施設内に現金を保管しないようになった為、ご協力をお願いいたします。
- ・尚、25日を過ぎる場合は、振込にてお願い致します。
- ・4月は下校時間が変則的になるかと思えますので、必ずお知らせください。



やまちゃんレシピ

今回のメニューは



たこ焼き機で！?



材料【15個分】

うすうの水煮
合い焼ぎ肉
玉ねぎ
卵
ナツメグor塩コショウ

15個
400g
半分
1個
少々

パン粉（細かめのもの）

★パン粉は硬さ調整の為と、焼く前にまぶすので、ある程度は用意してくださいね！

★ご自宅のハンバーグのレシピでつくったり、好みでケチャップや、チーズ等をかけて、色々アレンジしてみてくださいね！

1. 玉ねぎをみじん切りにし、あめ色になるまで炒め、粗熱をとる。

2. ボウルに、焼肉・冷めた玉ねぎ・卵・調味料を入れてしっかりこねる。

☺ハンバーグを作るように、レッツコネコネタイム！！！！

3. タネの硬さを見て、ゆるいようならパン粉を少しずつ混ぜていき、成形しやすい型さに調整する。

4. タネを持ち上げボウルに叩きつけ、タネの空気を抜く。

5. タネを15等分し、うすうの水煮を包む。
★たこ焼き機の穴に入りそうにないなら、タネの量を調整して下さいね！

☺うすうの卵をやさしくお肉で、ギョウギョウタイム！！！！

6. 仕上げにパン粉を軽くまぶして、たこ焼き機にしっかり油を塗り、クルクル回しながら焼いたら完成！

☺たこ焼きみたい、レッツクルクルタイム！！！！

☺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。

温かくなり、前庭に出ることも増えるかと思えます。お友だちと一緒に電車を見たり、しゃぼん玉をしたり、、、楽しく過ごして欲しいですね😊

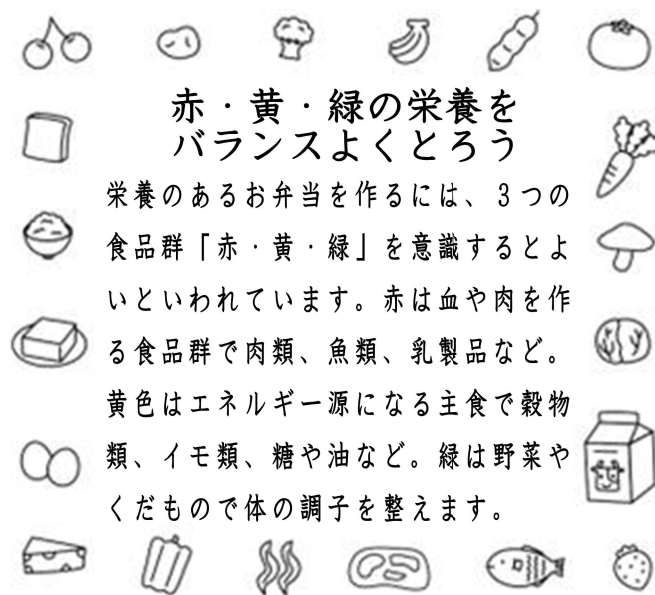


🍀今月の豆知識🍀



赤・黄・緑の栄養を バランスよくとろう

栄養のあるお弁当を作るには、3つの食品群「赤・黄・緑」を意識するとよいといわれています。赤は血や肉を作る食品群で肉類、魚類、乳製品など。黄色はエネルギー源になる主食で穀物類、イモ類、糖や油など。緑は野菜やくだもので体の調子を整えます。



気をつけたい

感染症

水痘（水ぼうそう）

発熱とかゆみを伴う水ぶくれが全身に現れる感染症。感染力が強く、以前はほとんどの子どもが感染していました。水痘は1週間ほどでかさぶたになり、感染力はなくなるといわれています。現在はワクチンの定期接種を受け、予防したり重症化を防ぐことができます。

