

たけのこ5月 だよ！



鮮やかな緑とスツキリとした風が、五感で初夏を感じさせてくれます。気持ちよく外遊びをしている子どもたちの笑顔に、私達は毎日癒やされています。



お知らせとお願い

・ 天気のいい日は戸外で遊ぶことが増えてきます。汗拭きタオルや、着替えの用意が必要の方は、かばんの中に入れておいていただくか、たけのこにお預けください。学年も上がり、新しい持ち物も増えてきていると思います。今一度、持ち物に記名忘れが無いかのご確認をよろしくお願いします。



やまちゃんレシピ

今回のメニューは

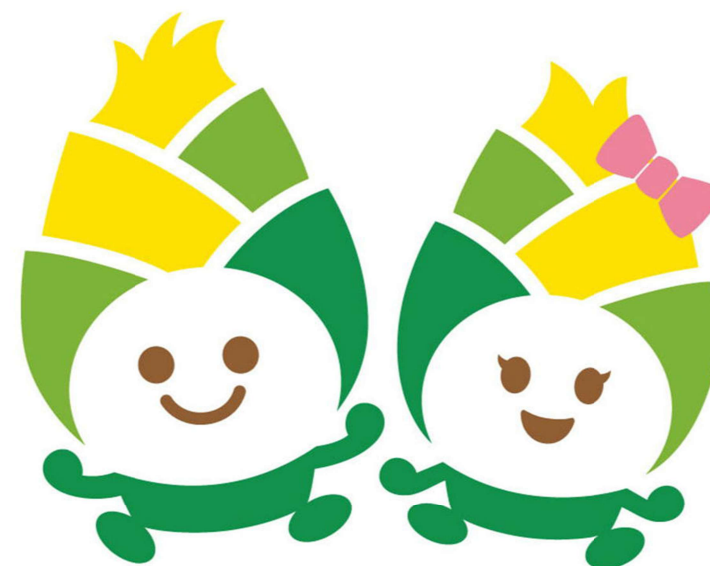


豆腐でやわらか みたらし団子

材料【18個分】
串団子は【1本4個で10本分】
【団子】
白玉粉 200g
絹ごし豆腐 250g
【タレ】（材料①）
水 120ml
昆布茶 1g
上白糖 50g
醤油 20ml
【タレ】（材料②）
上白糖 35g
片栗粉 10g
水 15ml（大匙1）
★タレがおいしいです！
醤油は出れば甘めの種類の方が仕上がりが優れます！
★串打ちはゆでた後にして下さい。

1. タレ②の材料を合わせてよく混ぜておく。
2. タレ①の水と、昆布茶を鍋に入れ火にかけ、沸騰したらタレ①の上白糖と、醤油を加え、再び沸騰したら火を止める。
3. 鍋にタレ②の混ぜたものに加え、よく混ぜ、弱火にかけとろみが付くまでしっかり片栗粉に火を通す。
4. 団子の材料を合わせて、耳たぶくらいの硬さになるまでこねる。
※この時、生地が硬いようなら豆腐を少しずつ足してください。
🍡 レッツヨロヨロタイム!!!
5. 出来上がった生地を丸める。
※串団子→1個10g、丸もち風→1個25gで作ると丁度いいです！
🍡 ぽろぽろく、レッツヨロヨロタイム!!!
6. 沸騰した鍋に団子を入れ、浮いてきたら2分ほどゆでて、ゆであがったら、さっと冷水にくぐらせ水気を取る。テフロン性のフライパン等で、両面に焼き目を付け、タレをかければ出来上がり！
🍡 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。

みんなでシャボン玉をしたり、おいかけっこをしたり、、、学年、性別関係なく楽しく遊んでいるこども達！新1年生ともあったという間に仲よくなりました！😊



今月の豆知識

八十八夜（お茶）

八十八夜は立春から数えて八十八日目にあたる日。5月2日前後です。暦の上ではこの日から夏になり、農作業を始める目安となりました。[米]の字を分解すると「八十八」、またハは末広がりで縁起のいい数字。この2に摘んだお茶は一番茶で、飲むと無病息災に過ごせるという言い伝えもあります。

感染症

流行性耳下腺炎（おたふく風）

最大の特徴は耳下腺がはれてくこと。発熱はあつたりなかつたりしますが、何しろ口を開けると痛いので、食べにくくなります。かかっても軽症なら問題ありませんが、無菌性髄膜炎や難聴、脳炎など多くの合併症があり、重症化することもあります。任意ですがワクチン接種で予防することができます。