

たけのこ 8月 だよい



太陽は『キラキラ』、子どもたちの額は汗で『キラキラ』子どもたちは楽しく遊んでいます。水分補給や適度な休憩など熱中症対策をおこないながら、子どもたちが元気に過ごせるような環境を整えていきたいと思ひます。

お知らせとお願ひ

- ・ お昼ご飯をローソンで購入することも可能ですが **700円** 迄となります。それ以上のお金は持たさないようお願いいたします。
- ・ 夏休み中は色々な活動を予定しております。カレンダーで持ち物の確認をして頂き、忘れ物のない様にしてくださいね。



やまちゃんレシピ

今回のメニューは

材料【4人分】

牛バラ肉 (米産極薄切りがO)	500g
玉ねぎ (中~大)	1個
白ワイン	50cc
水	280cc
★牛ダシダ (顆粒牛出汁)	小匙4
和風だし (顆粒)	小匙1
砂糖	小匙3.5
醤油	40ml
昆布茶 (顆粒or粉末)	小匙1/2

1. 玉ねぎはへたを取り、繊維に沿って1.5cmくらいの幅で切る。耐熱ポウルに入れて、水大匙1 (分量外) を加え、電子レンジ600w 4分~5分加熱する。
☺ **お母さんと一緒に、包丁でザクザクタイム!**
2. 鍋に白ワインを入れて煮切り、水を加え★の材料を全部入れる。
3. 一度沸騰させたら、火を止めて牛バラ肉を1枚ずつはがしながら入れていく。
☺ **お肉をそ〜っつぱらぱらタイム!**
4. 軽くしゃぶしゃぶみたいに肉を動かし火を入れ、軽くコトコトとなるくらいの火加減で10分ほど煮込む。
5. 煮込んだ後にあくが出ていたら取り除き、電子レンジで温めた玉ねぎをお肉に覆いかぶさるように入れる。
6. 更に5分ほど煮込んで出来上がり!

まるで**野屋!**?

牛 井

★顆粒の牛だし (牛ダシダ) は大目スーパーの動物系の出汁売り場にあることが多いです!

★煮込んだ具を1晩寝かせると、お肉・玉ねぎにしっかり味がしみ込んで更においしくなりますよ!

☺ **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います!**

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。

毎日暑い日が続いていますが、元気一杯!! 夏休みはまだまだ始まったばかりですが、とっても嬉しいので、最後まで楽しく過ごしてほしいですね 😊



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。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。園でもお話ししますが、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。

感染症

咽頭結膜熱(プール熱)

咽頭結膜熱はその名前のとおり、喉の痛みや目の充血が主な症状の感染症です。発熱が数日から1週間続き、頭痛や食欲不振も起こります。プールの水を介して感染し夏に流行するのでプール熱と呼ばれます。飛沫感染のほか、タオルの共用でも感染するので注意が必要です。