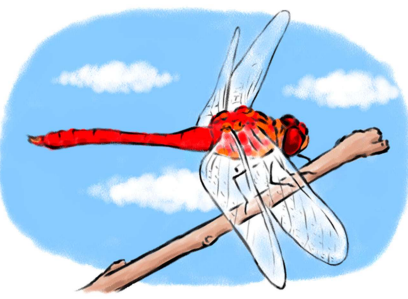


ただけのこ 9月

だよい



太陽は『キラキラ』、子どもたちの顔は汗で『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。



お知らせとお願い

・利用予約票の〆切は**20日迄**となっております。最近集まりが悪くなっておりますので、期限を守って提出または、『HUG』にてお知らせください。下校時刻の変更も必ずご連絡ください



やまちゃんレシピ

今回のメニューは 材料【4人分】

牛豚合い挽き肉	600g
玉ねぎ(中)	半分
卵	2個
パン粉	大匙6
牛乳	大匙1
ナツメグ	少々
シメジ	1パック

ソース材料

水	200cc
ケチャップ	大匙8
ウスターソース	大匙8
塩コショウ	少々

★ソース材料は、あらかじめ他の容器でよく混ぜておいてください!
★ハンバーグはお家のレシピで作ってもらってもぜんぜんOKです!

ホットプレートで一度にたくさん!

お肉ハンバーグ

- 玉ねぎはみじん切りにし、あめ色になるまで炒め粗熱を取っておく。
☺ **こがさないように、レップジュ=ジュ=タイム!**
- シメジは石づきを切り落として、手でほくしておく。
☺ **かさを飛ばさないように、レップジュ=ジュ=タイム!**
- ボールに合い挽き肉を入れ軽くこね、炒め玉ねぎ、卵、ナツメグ、牛乳でふやかしたパン粉を加え、粘り気が出るまでよくこねる。
☺ **写おつとおにくがつめたいかもだかど、レップジュ=ジュ=タイム!**
- こねたお肉を8等分に分け、空気を抜きながら丸型に成形する。
- 熱したホットプレートに油をひき、成形したハンバーグを並べ、焼き目が付いたら裏返し、両面に焼き目をつける。
- 両面に焼き目がついたら、160℃~180℃くらいに設定し蓋をし、時々裏返ししながら火が通るまで焼きます。(5分~7分くらい)
- 蓋を外し、シメジを入れてシメジに油がなじんだら、混ぜ合わせたソース回し入れ、蓋をして更に5分ほど煮込んだら完成!

☺ 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。

夏休み中も元気いっぱいなこども達。普段はできない活動も多く、毎日楽しんで過ごしてくれています!! 夏休みをしっかりと満喫し、9月からの新学期も頑張ってくださいね😊



今月の豆知識

防災の日について

9月1日は防災の日。1923年に関東大震災が発生した日です。大震災での教訓を忘れないようにするため、そして台風に備えるために制定されました。園でも防災グッズのチェックや、職員の行動の確認を行います。ご家庭でも防災グッズのチェックや避難場所の確認などをお願いいたします。

感染症

気をつけたい
伝染性紅斑(りんご病)

5歳くらいからかかりやすくなるりんご病。その名のとおり、頬が赤くなり、発熱やだるさ、咳やくしゃみなど、風邪のような症状が出てきます。飛沫感染しますが、じつは人に感染させてしまうのは、頬が赤くなる前。赤くなったら、ほかの人に移す心配はほとんどありません