

# ただのこ 10月 だよい



こんな事をして遊んでいます！



『食欲の秋』『スポーツの秋』『読書の秋』『芸術の秋』など、『〇〇の秋』という言葉がありますね。子どもたちにとって今年の秋は『どんな秋』でしょうか？ぜひ聞いてみようと思います。

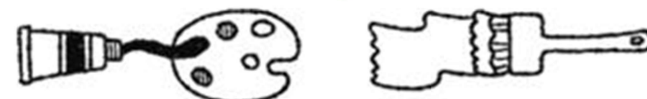
## お知らせとお願い

・来年度から利用希望される方の調整を11月頃からはじめたいと思いますので、ご利用日や日数の変更がありましたら、10月中にお知らせ下さい。  
※ご希望に添えない場合もございます

まだまだ暑い日が続いていますが、ようやく戸外でも遊べる日が出てきました。体調不良でお休みされるお子様も増えてきましたので、気を付けていきたいですね！



## 今月の豆知識



### 芸術の秋

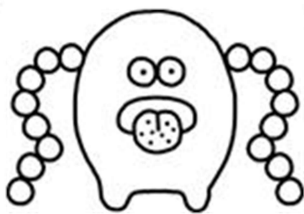
子どもたちは廃材や紙を利用した工作が大好き。またお絵かきも楽しんでます。当園では、子どもたちが強制されるのではなく、いつでものびのびと自由に表現できるように声かけなどを行っています。お迎え時などに展示作品を見かけたら、ぜひ声をかけて子どもたちの思いを聞いてあげてください。

気をつけたい

### 感染症

#### 溶連菌感染症

喉に症状があらわれることが多い感染症。喉が痛くなり、発熱します。なかには、中耳炎や皮膚化膿症を起こすこともあるので注意が必要です。治ったように見えてもしつこい菌なので、抗生物質を服用し、再発や合併症のないようしっかり除菌しましょう。



## やまちゃんレシピ

今回のメニューは 材料【5〜6人分】

ミートソース缶	1缶(290g)
玉ねぎ(中)	半分
合い挽き肉	250g
にんにく(みじん切り)	1片
オリーブオイル	大匙2
赤ワイン	大匙2
トマトジュース	200ml
ナツメグ	少々
塩・コショウ	少々
醤油・ウスターソース	少々
バター	10g
ローリエ(あれば)	1枚

★好みでマッシュルームスライスを入れたりしてもOK  
★多めに作って、余ったミートソースでミートドリアやラザニアにしてもおいしいです！

- 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにしておく。
- フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを入れて弱火で炒め香りを出す。
- 玉ねぎを入れて、しんなりしてきたら挽き肉、赤ワインを加え、挽き肉の色が変わったら、塩コショウ、ナツメグを加える。  
🍷 色がおいおい消え、レウツツジュウ〜ジュウ〜ジュウ〜!
- ミートソース缶と、トマトジュースを加え、ひと煮立ちしたら隠し味に、醤油、ウスターソースを加える。
- 火加減を弱火にし、バター、ローリエを加え、時々底からかき混ぜながら10分〜15分程煮込む。  
🍷 おいしくお楽しみ〜! レウツツジュウ〜ジュウ〜ジュウ〜!
- ある程度水分が飛んだらソースは完成!  
(好みに合わせて煮込み時間は調整してください)
- ローリエを取り除き、茹でたパスタにかけ粉チーズを撒らすと、まるでレストランのようなミートソーススパゲッティの出来上がり!  
🍷 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!

