

つくも保育園 子育て支援センターだより

令和2年5月号

さわやかな風が心地よく、戸外で過ごすのが気持ちの良い季節になりましたね。

令和2年2月29日より新型コロナウイルス感染拡大防止のため、子育て支援センターをお休みしていますが、5月も当面の間お休みを延長することになりました。

保育園内、支援センターともに消毒やこまめな換気を行い、感染拡大防止の取り組みを行っております。

開所につきましては、「子育てすくすくネット」などでお知らせします。楽しみに待っていてくださいね。

お気軽にお電話ください

お子さんの成長や食事、体や健康など悩んでいることはありませんか？
保育園には、保育士・看護師・管理栄養士がいます
育児の相談や親子でできる楽しい遊びの紹介など、お気軽にお電話ください。

・受付時間 月～金 9:30～16:00

下記の電話番号までご連絡ください。
ご利用は山形市在住の方に限らせていただきます。

つくも保育園子育て支援センター

山形市銅町二丁目19番1号（つくも保育園）
TEL 023(674)0010
FAX 023(622)7622

<http://www.yamagatashishakyo.or.jp/>
「山形市社会福祉協議会」
山形市社会福祉協議会ブログが開設されています。
<http://blog.goo.ne.jp/yamagatashisyakyo>

おうちで ピクニック気分！はいかがですか。

いろいろな自粛要請がでていて、気軽に公園などにも行けない毎日。お家の生活もいつもと気分を変えて、お弁当を作ってピクニック気分！保育園で大人気のメニューを紹介します。

【鳥のから揚げのケチャップがらめ】

材料 (2～3人分)

- ・鶏もも肉 200g 食べやすい大きさに切る
- しょう油 大さじ1、酒 大さじ1/2で鶏肉に下味をつける
- ・合わせ調味料
ケチャップ 大さじ3、みそ 大さじ1、砂糖 大さじ1と1/2 を鍋に入れ混ぜながら火を通す
- ・下味をつけた鶏肉に片栗粉をまぶし、180度に熱したサラダ油で、火が通るまで揚げる
- ・揚げた鶏のから揚げに合わせ調味料をからめて出来上がり♪

※いつものから揚げに一工夫 ♪ 味噌がかくし味になっています。

【小松菜としらす干しのおにぎり】

材料(4人分)

- ・小松菜 3株 ゆでて細かくみじん切りにする
- ・しらす干し 10g 湯通しする
- ・かつお節 小袋タイプ1/2パック
- ・ごま油 小さじ2
- ・しお 小さじ1/2
- ◎上記の材料を全て混ぜ合わせる
- ・炊き立てのご飯に、味付けした小松菜を適量混ぜ合わせおにぎりにする
- おにぎり以外にもパスタに混ぜてもおいしいですよ。

いつもの お茶碗、お皿をお弁当箱にかえて 気分はピクニック♪

わらべうた 「おべんとうぼこ」

保護者の方も、きっと知っていると思います。わらべうた「おべんとうぼこ」お子さんと一緒に、振り付けしながら歌ってみませんか？

1.これくらいのおべんとうぼこに おにぎりおにぎり ちょっとつめて
きざみしょうがに ごましおふって
にんじんさん さくらんぼさん しいたけさん ごぼうさん
れんこんさん すじのとおった ふき

おしらせとおねがい

★感染症予防のため、センターご利用の際は、入口で「手指のアルコール消毒」をおねがいたします。

★防犯上、玄関に施錠しております。ご利用の際はインターホンでお知らせください。