



# クッキング

幼児クラスでは、年4回クッキングを行っています。  
6月は、ちぎりパン・グラタン・野菜スープを作りました。  
その中からちぎりパンの作り方を紹介します。  
親子で作ることができるのでぜひ作ってみてください♪

## 【ちぎりパンの材料】9個分

- 白玉粉 50g
- 木綿豆腐 一丁約(水切りをする)
- ホットケーキミックス 200g
- オリーブ油 大さじ1
- 酢 大さじ1



## 【ちぎりパンの作り方】

1. 白玉粉・木綿豆腐・オリーブオイル・酢をビニール袋に入れてよく混ぜ合わせます。
2. 1が滑らかになってからホットケーキミックスを加えて、混ぜ合わせます。
3. フライパンにクッキングシートを敷いておきます。
4. 2を丸めてクッキングシートの上に並べて極弱火で8~10分焼きます。ひっくり返して同様に焼きます。※焦げやすいので注意してください。

## 《給食の人気メニュー》 写真は2歳児クラスの物です

### メロンパン



パンの中ではメロンパンが一番人気です☆  
クッキー生地がサクサクで甘くておいしいですよ♪

### わかめごはん

### 鶏肉のヨーグルト焼き



わかめごはんは特別感があるようでたくさんおかわりをしています☆  
鶏肉が柔らかくとても食べやすいです!

# 子育て情報誌

## むこつはらだより

### R5年度 NO.1

## 向原保育園

☎042-563-3833



向原保育園 HP

## もくじ

- ・向原保育園について
- ・園庭紹介 保育体験案内
- ・クッキング(レシピ・人気メニュー紹介)
- ・保育園行事の紹介
- ・保育園の遊具紹介

## こんにちは向原保育園です

向原保育園では乳児は育児担当制、  
幼児は異年齢混合保育をしています。

### 《私たちが大切にしていること》

- \*互いを知り、人との関わりの中で考え、表現する
- \*見て、聞いて、感じて、自分で行動できる
- \*安心できる環境の中で、心身ともに健康に過ごす

大切にしていることが6年間の中で子ども自身のものとなるよう、**子ども主体のあそび・わらべうた・課業**という方法を取り入れて保育をしています。

# 園庭紹介

## 0.1歳児園庭→

なだらかな築山があり、走ったり、コンビカーに乗ったりして遊んでいます。



## ←2歳児園庭

砂場やログハウスがあり、みかんの木もあります。



## 幼児(3.4.5歳児)園庭

築山・アスレチック・砂場があります。プランターでは野菜を育てています。



## 体験保育のご案内

\*要予約制  
受付時間 8:30~17:00

お子さんと同年齢のクラスに親子で入り、過ごします。  
随時受け付けています。事前に電話にてお申込みください。  
詳しい内容は、ホームページをご覧ください。



# 行事の紹介

## 幼児(3.4.5歳児)クラス

### 親子遠足

5月中旬に狭山公園で親子遠足を行います。クラスごとに分かれ、親子でわらべうたをしたり、ゲームをしたりして交流し、お弁当を食べます。



### 夏まつり



職員による出し物もありました



ヨーヨー釣り、ワニワニパニック、輪投げ、ボーリング、スイカ割り、盆踊りを行いました。  
浴衣を着て踊る姿は可愛らしさ満点です。

### 親子で運動あそびの会



かけっこにデカパン競争など種目は年によって異なりますが毎年親子でとても盛り上がります。恒例となっている年長の豊年太鼓は成長とともに感動する1つの注目イベントです。

## 年長スペシャルデー



年長児の卒園記念に冬のスポーツ体験として、スケートへ行っています。  
「滑れるかな～」とドキドキな子どもたちですが、終わる頃には「また行きたい！」と満面の笑みで帰ってきます。

### おたのしみ会

わらべうた・文学・美術など文化的なことを親子で楽しんでいます。



### お正月あそびの会

もちつきや大型カルタ・缶ゴマやけん玉などお正月のあそびを体験します。

### 卒園を祝う会



誕生会・セタ・クリスマス・節分などは、各クラスでの活動として行っています。

### 《乳児(0.1.2歳児)クラスの行事》

毎日同じ生活リズムの繰り返しが、子どもの安心・安定につながると考えています。日常を大切にしているので、行事には参加しませんが、園内装飾等で季節を感じられるようにしています。  
夏まつりは、0~5歳児全園児が親子で参加し、日本の伝統的なおまつりの雰囲気を楽しんでいます。

# 遊具の紹介

## 小麦粉粘土

手先の運動や手と目の協応の発達を促すことができます。ご家庭でもお子さんと一緒に作って遊んでみてください♪



小麦粉・水・油・塩を混ぜ合わせます。一つにまとまるまでこねます。小麦粉 500g に対し水は適量。(好きな柔らかさになるまで入れます)塩は小麦粉粘土を傷みにくくする役割があります。油を入れることで粘土がよくまとまりボロボロになりません。時には食紅で色を付けて楽しむこともあります。冷蔵庫で保管すると長持ちします。  
※変なにおいがしてきたら廃棄してください。

### 地域の皆様へ

### お正月あそびの会 お知らせ

毎年恒例の「お正月あそびの会」が今年も行なわれます。子どもたちが昔ながらの遊びをしたり、お餅をついてつくたてのお餅を食べたりします。  
お正月ならではの行事に、是非ご参加ください。



お正月あそびの会 [日] 2024年1月12日(金)  
※餅つき予定時間 9:50~11:30