



発行回
平成28年 1月4日

がんばり週間が始まります！

1月18日から22日までの5日間、早寝・早起き・朝ごはん・朝うんちチェックを記入する「がんばりカード」週間が始まります。

朝、早く起きることができたら。朝ご飯を食べたら。朝排便ができたら。夜早く眠れたら。配布したカードの〇にシールを貼って下さい。

5月にチェック表を行って時には、「排便は一日何時に出ても〇を付けてください」という形でしたが、今回は排便は朝出た場合だけ〇を付けて下さい。

がんばりカードは、終わったらクラスごとに集計して、一番だったクラスにお楽しみがりますので、必ず提出してください。

提出期限は1月26日（火）です。

寒い冬に乱れがちな生活習慣を調える良い機会です。がんばってくださいね！



吉野汁 (5日献立より)



材料（4人分）

鰹節1にぎり 大根1/5本 里芋3個 人参1/3本
こんにゃく50g 葉ねぎ2本

作り方

- ①水800ccを鍋で火にかけ、鰹節でだしを取る。
 - ②大根・人参は皮をむき、2角に切る。こんにゃくは2センチ角に切る。葉ねぎは小口切りにする
 - ③里芋は皮をむき、3センチ大に切って一度固めにゆで、周りのぬめりを水洗いしておく。
 - ④鍋に①②③を入れ、火にかけ、野菜が柔らかくなったらしょうゆ大さじ2、料理大さじ1、小さじ1で味付け、味を調える。
 - ⑤片栗粉大さじ1を水大さじ1でとき、④にかき混ぜながら入れてとろみをつけ、完成。
- ☆吉野汁は、冬に温かくつゆが飲めるよう、くす粉でとろみをつけた汁の事。園では片栗粉を使っています。



餅つきをしました！

かぶ採ったぞ～！豊作です。



おいしょ～！



どろんこのうえんにゆーす！



蒸したのもち米
いい香かしました～(*~*)



鏡餅できた～！



大きなかぶ
すごーい～！



乳児さんは小さくちぎってきなこ餅～☆ 幼児さんはきなこ・あんこ・のり餅こしてたべました～！とってもおいしかったよ～！(〇)！



塩でモミモミ☆
おいしくできました
フロッコリーもあるよ



