



ともしび保育園～そっとお耳にいたいお話～

2021年9月号

今年の夏といえば何と言っても「オリンピック」でしたね。開催前には色々ありましたが、始まってしまふとやはり応援してしまいました。メダルを取っても取らなくても、頑張っている姿をみて元気をもらったり、感動したり、勇気をもらいました。

今回のオリンピック選手に江東区出身者や江東区にゆかりのある選手が数名いました。競技場も江東区にあたりして、すごく身近にオリンピックを感じられました。また、今はパラリンピックが開催されています。区報でも紹介されている女子カヌーの選手は、同じ江東区内にある雲柱社の保育園出身の選手です。私も知り合いですので特に応援したいと思います。がんばれ日本!!

<9月の予定>

| 日時 | 行事 | 備考 |
|-----------------------------------|------|-------------------------------|
| 29日(水) 中止 | 親子ヨガ | 今後 zoom を利用してリモート講座を開催する予定です。 |
| 交流保育、食事会、誕生会、ティータイムは中止とさせていただきます。 | | |

～今月の特集～

☆保育園で人気のおやつメニュー☆

～簡単レシピ紹介～



<ヨーグルトケーキ>

(材料)

ヨーグルト 120g、牛乳 120cc、(ゼラチン 6g、水 40cc)、砂糖 10g、生クリーム 40cc
バター20g、ビスケット 40g、レモン汁 10cc



(作り方)

- 1 ビスケットを袋の中に入れ細かくする。
- 2 細かくしたら、ビスケットと溶かしたバターを混ぜ型に入れ冷ましておく。
- 3 水 40cc の中にゼラチンを入れふやかしておく。
- 4 なべの中に牛乳、砂糖を入れ火にかけて砂糖がとけたら③のゼラチンを入れ煮とがす。
- 5 ゼラチンがとけたら、火からおろし生クリーム、ヨーグルト、レモン汁を入れ混ぜる。
- 6 ②のビスケットをしいた型の上から⑤を流し入れ冷蔵庫で冷やし固める。

ポイント

火にかけて時沸騰させないようにする。

<レモンマフィン> (10個分)



(材料)

ホットケーキミックス 200g レモン汁 10cc バター50g
砂糖 50g 牛乳 50g



(作り方)

- ① ボールにバターを入れ湯せんで溶かして、溶けたら砂糖、牛乳、ホットケーキミックスを入れ混ぜる。次にレモン汁を入れ混ぜる
- ② カラーカップに流し入れて、オーブンで180℃ 15分位焼く
竹串をさして生地がつかなければ出来上がり

*生地にはレモンの皮を少し刻んで入れてもおいしいです



<なぞなぞ謎解き>～小学生級編①～

「問題」

土の右には寿司がある
傘の右には赤がある
ではへその右にあるのは?

答えは次号でお知らせします。

特別ヒント：[ひらがな五十音表](#) (ヒントを見たくない人用に見にくくしています)

※子育てひろば申込システム (情報発信 web)

「こもれび」は
こちら👉



電話問い合わせ先：ともしび保育園

◆電話番号 3644-2747

◆受付時間 月～金曜日 10:00～16:00