# ともしび保育園 ～そっとお耳にいれたいお話～

2023 年 5 月

新年度のスタートから早くも１か月が経ちました。保育園の子どもたちも新しい生活に慣れ、毎日元気いっぱいに過ごしています。

ともしび保育園では地域の皆さんに向けて子育てひろば【オープンスペース】を行っています。皆さんの参加をお待ちしています。

## ＜５月の予定＞

| 日時 | 行事 | 備考 |
|---|---|---|
| ８日(月)<br>９：30～11：00 | オープンスペース | 地域専用の部屋を開放し親子で遊べるお部屋です。<br>身体測定・育児相談も行っています。<br>☆5 組限定になります。<br>☆大型絵本の読み聞かせを予定しています。<br> |
| 22 日(月)<br>９：30～11：00<br> | オープンスペース＆誕生会 | ４・５月生まれのお誕生日会を行ないます。お誕生月のお友だちをみんなで一緒にお祝いしましょう。<br>☆お誕生日のお友だちには手形と写真のプレゼントがあります。<br> |
| 毎週水・金曜日 | 図書貸し出し | 保育園にある絵本の貸し出しをしています。お子様１人につき５冊、１週間貸し出しができます。お気に入りの絵本を見つけてみませんか？ |

**※お申し込みや詳細は、子育てひろば情報発信システム「こもれび」をご覧ください。**

こちら👉

＜連絡先＞　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

## ☆季節のおすすめレシピ☆

### ＜ちまき風ご飯＞

（材料）３合分
・もち米 150g・うるち米 300g・塩 2g・しょうゆ小さじ２杯
・豚小間 200g・人参 50g　・たけのこ 70g・しいたけ 30g
・しょうゆ大さじ１・砂糖小さじ２・酒小さじ２　・ごま油小さじ１

＜作り方＞
① もち米、うるち米を合わせて米をとぎ、目盛よりやや少なめに水を入れて塩、しょうゆを加えてスイッチ on
② 豚肉、人参、たけのこ、しいたけは千切りにし、たけのこはゆでる。
③ 鍋に②の材料を入れ、調味料を加えて煮詰める。
④ 炊きあがったごはんに③を混ぜて出来上がり。

家では炊飯ジャーに材料、調味料を入れて炊いても ok。豚肉の代わりに焼き豚、しいたけは干ししいたけを使用すると本格的なちまきになります。

子どもの日に作ってみてはいかがでしょうか。

### ＜あじさいゼリー＞

(材料)４人分
・ゼラチン 5g・カルピスぶどう 100g・湯（80℃）200ml
・ゼラチン 5g・カルピス白 100g・湯（80℃）200ml

＜作り方＞(ぶどう用)
① ボウルにお湯（80℃）を入れ、ゼラチンを溶かす。
② ゼラチンが溶けたらカルピスを入れて混ぜる。
③ 粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やし固める。
・白用は上記と同じ要領で作る。

固まったら２種類のゼリーを角切りに切り、混ぜ合わせます。

保育園でも６月のおやつに出る子どもたちに人気のメニューです！