

認定みょうとくこども園 子育て支援センターだより 令和4年度 No. 1

令和4年3月28日

認定みょうとくこども園 子育て支援センター
TEL082-430-4311 (支援センター直通)



気持ちの良い春風が吹いています。春の日差しを感じながら、一緒に遊びましょう。

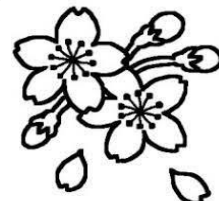
新型コロナウイルス感染症はまだまだ油断できない日々が続きます。引き続きご協力をお願いします。

★要予約 月・水・木 (祝日除く) 9:00~14:00 定員6組

利用日の2週間前から、上記の時間内に電話または来園にて予約申し込みをしてください。

★コロナ感染症拡大予防対策でランチタイムはありません。

★状況の変化によっては開設変更の可能性があります。その都度HPでお知らせします。



行事予定

4月 (卯月)

20日(水)	} 発育測定 9:00-12:00
21日(木)	
27日(水)	裏山であそぼう 要予約

5月 (皐月)

18日(水)	} 発育測定 9:00-12:00
19日(木)	
26日(木)	電車を見に行こう 要予約

裏山であそぼう!

裏山で春みつけ ****

日時: 4月27日(水) 10:15 ~11:15

場所: 裏山

定員: 6組 要予約 4月13日(水)~予約開始

準備物: 水筒・帽子

※当日は10時までに
ご来園ください



電車を見に行こう!

みんなで電車を見に行こう!

日時: 5月26日(木) 10:15~11:30

定員: 6名 要予約 5月12日(木)~予約開始

準備物: 水筒・帽子

※当日は10時までに
ご来園ください



豆腐のまりあげ ★

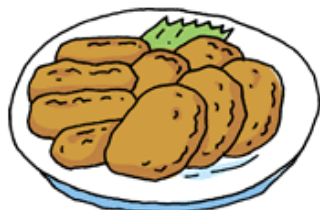
《材料 22個分》

鶏ひき肉	240g
木綿豆腐	300g
玉ねぎ・人参	各4分の1
長芋 (すりおろし)	40g
大葉 (なくても出来ます)	10枚程度
しょうが(チューブ)	1cm位
梅昆布茶	小さじ2
パン粉	15g
片栗粉	5g
たまご	1個



《作り方》

1. 豆腐はキッチンペーパーに包みレンジで温め、水気を切っておく
2. 大葉は細切り、玉ねぎと人参はみじん切りにする
3. 長芋はすりおろす
4. ボールに1~3とひき肉を合わせ、しょうがとパン粉・梅昆布茶・片栗粉・たまごを加えよく練る
5. 4を丸めて油でこんがり揚げる



- ◆ そのままでもおいしいですが、大人はわさび醤油をつけてもおいしいです。
- ◆ たまご無しでも作れます。