



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

令和4年11月24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)



立冬が過ぎいよいよ冬の始まりです。
山や公園の木々も冬支度を済ませ、景色の変化を感じられるようになりました。
体調管理には十分気をつけて過ごしましょう。

★要予約 月・水・木(祝日除く) 9:00~3組 11:30~3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いただけます。

★コロナ感染症対策としてランチタイムはありません。

★オンラインでの相談も受け付けています。ご利用の方は、こちらから→



★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でお知らせいたします。

行事予定



12月(師走)

- 14日(水) } 発育測定
- 15日(木) }
- 22日(木) 給食試食会

※12/29(木)~1/4(水) 年末年始休み

1月(睦月)

- 18日(水) } 発育測定
- 19日(木) }
- 30日(月) ハーバリウム作り

給食試食会

みょうとくこども園の給食で提供される豆乳を使ったメニュー

日時：12月22日(木) 11:30~12:00

参加費：100円

場所：遊戯室

準備物：飲み物

定員：6組 要予約 12月8日(木)~

予定メニュー：豆乳スープ、豆乳くずもち



※午前の利用の方は、11時までとさせていただきます。



ハーバリウム作り

どなたでも気軽に楽しめるインテリアフラワー

日時：1月30日(月) 10:15~11:30

参加費：一組 300円

場所：遊戯室

定員：6組 要予約 1月16日(月)~予約開始

簡単手打ちうどん ~五感を育みながら、親子で楽しみながら作りましょう~

- 小麦粉(薄力粉：45g、強力粉：45g)
- 塩水：50cc(水50cc、塩5gで塩水を作る。そのうちの50cc使う)
- 出汁(こんぶとかつお)：みりん：しょうゆ(3：1：1)
- のり・ごま：適量



- ① 小麦粉+塩水をビニール袋に入れ揉んで混ぜる(塩水は40ccくらい入れ、様子を見ながら残りを入れる)
- ② もみもみしたり、足で踏んだりしてまとめたら袋から出し、1分間くらい手でこねる
- ③ 板の上に小麦粉をふり、丸めたうどん玉を綿棒で薄くのばす
- ④ のばした生地を包丁(スケッパー・カード・ナイフ)で細く切る
- ⑤ 沸騰した湯の中に、うどんをのばしながら入れて5~7分ゆがく
- ⑥ ザルにとってよく洗う
- ⑦ こんぶとかつおで出汁をとり、みりん、しょうゆを入れてたれを作る
- ⑧ ごまをすり、のりをはさみで切る。器に盛り、薬味をかけて、たれをかけてできあがり!

☆ 食べる前に伸ばして切って、ゆがいたらすぐに食べるとおいしいです。