

のびのび広場だより

今月の予定



月	火	水	木	金
0~5歳	2・3歳	0歳	1歳	0~5歳
		1日 はじめましての会	2日	3日 離乳食栄養相談 ㇿㇿ
6日 はじめましての会	7日	8日 成長記録	9日	10日 離乳食栄養相談 ㇿㇿ
13日 成長記録	14日	15日 おいしいおやつ	16日	17日
20日 おいしいおやつ	21日	22日 室内あそび	23日	24日 離乳食栄養相談 ㇿㇿ
27日※要予約 春の制作	28日※要予約	29日 休室	30日 春の制作	

- * 午後(13:00~16:00)は、室内あそびになります。
- * カフェタイム(毎日14:30~15:00頃)では、飲み物やおやつを提供します。
- * 金曜日の午後は『離乳食栄養相談 ㇿㇿ』もあります。お気軽にあそびに来てください。

☆今月のお知らせ☆

- 🌈 はじめましての会…ティータイムを楽しみながら園やご参加の皆様の自己紹介をします。
- 🌈 おいしいおやつ…簡単おやつとおやつレシピを用意してお待ちしています。
早めの御来室をお願い致します。
- 🌈 春の製作…27・28・30日 10:00~12:00 各日6組限定

(※3月25日10:00~予約受付開始 TELまたは来室にて承ります)



●担当者紹介●

★河原井 真理子(保育教諭)

絵本・製作が大好き

歌ったり踊ったり楽しいことをたくさんしましょう

★松村 理恵(栄養士)

好きな食べ物は、バームクーヘン

栄養・愛情たっぷりのおいしいおやつを提供します。

1年間、どうぞよろしくお願いいたします。



旬レシピ

★柳川風煮(大人2人前)★

【材料】

豚肉	100g
ごぼう	1本
卵	2個
・調味料a	
和風だし	小さじ1杯
みりん	大さじ1杯
醤油	大さじ1杯
砂糖	小さじ1杯
青ネギ	2本

【作り方】

- ① 豚肉は2cmの長さに切る
- ② ごぼうをささがきか千切りに切る
- ③ フライパンに①の豚肉と②のごぼうを入れ、調味料aと材料がかぶるくらいの水を入れ煮る(水気が足りない時は適宜水を追加する)
- ④ ごぼうが柔らかくなったら、溶き卵でとじる
- ⑤ 皿に盛り付け青ネギを飾る



ご予約・お問い合わせ

富士見ヶ丘認定こども園のびのび広場

TEL: 080-9291-0372