



No. 1

法光院こども園 2024年5月 日発行

<https://www.houkouin.com/>

杉本・倉谷

さわやかな風がふく、新緑の美しい季節になりました。新年度が始まり、入園・進級から一か月、子ども達も新しい環境や園での生活リズムに徐々に慣れてきたようでたくさん給食を食べている姿にホッとしています。

少しずつですが、今月から幼児組さんにえんどう豆の皮むきのお手伝いをしてもらう予定です。

豆類は苦手な子どもたちも多いですが、実際に見たり、触れてみることで興味を持ってもらい、少しでも苦手な気持ちが薄れ、おいしく味わってもらえるようにお手伝いを取り入れています。



～しっかりと手を洗ってばい菌をやっつけよう！～

手には目に見えないたくさんのばい菌がついています。子どもは空腹のときに手を洗うことを面倒だと感じ、すぐに食べ物を口に入れたがることも多く、それが食中毒やさまざまな感染症の原因になります。食事前やトイレの後は、まずは大人が手本となり、子どもと一緒に手を洗いましょう。せっけんを泡立てて30秒間、ていねいに洗うのが目安です。しっかり予防して元気に過ごしましょう！



～親子でクッキング～

クッキー生地が焼くと垂れてぼうしの形に見えます (^^)

★ぼうしパン★

【材料】5個分

- ・バターロール……5個
- ・マーガリン ……25g
- ・砂糖 ……25g
- ・卵 ……1/2個
- ・薄力粉 ……25g

【作り方】 ※オーブンを170℃に余熱しておく

- ①マーガリンに砂糖を入れてすり混ぜる。
- ②溶き卵を数回に分けて加えてよく混ぜる。
- ③②に薄力粉をふるいながら加えて混ぜる。
- ④バターロールの頭部に③を塗り、間隔をあけて天板に並べ、オーブンで約10分焼く。