



6月

ぞうさんだより

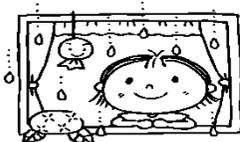
令和3年 No.86

幼保連携型認定こども園 勝原保育園



新緑が深まり、過ごしやすい季節となりましたね。
色とりどりの花が咲き始め、それだけでウキウキ ワクワク気持ちが明るくなるような気がします。

緊急事態宣言発令中の園庭開放は中止とさせていただきます。
再開につきましては、ホームページにてお知らせします。



★靴下を一人で履いてみよう★

保育園の子ども達(くま組2歳さん)は、一人で靴下を履くことを頑張っていますよ~!! みんなも出来るかな? お家でやってみよう!!

【今月は、一人で靴下を履くことを頑張ってみよう】

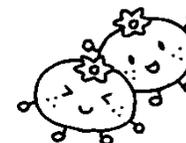
お家の方がお手本となって、楽しく靴下を履く練習をしてみてくださいね。
お子様が、楽しい!と思うことで、やる気へとつながります。
一緒に頑張ってくださいね。

入園された時にお子様スムーズに保育園生活を送ることができます。
お子様の為にお母様も一緒に頑張ってくださいね。
分からないことがございましたらお気軽にお声掛け下さい。



★親子でクッキング紹介★ (野菜たっぷりドライカレー)

材料(2~3人分)	分量
豚ミンチ	150g
まいたけ	25g
ピーマン	50g
トマト缶	200g
なす	100g
塩	小さじ2/1
カレー粉	小さじ1と2/1
ケチャップ	大さじ2
ウスターソース	大さじ2
醤油	小さじ2と2/1
コンソメ	小さじ1



《作り方》

- ①まいたけは、手でほぐして、大きいものは割いておく。
- ②ピーマンはヘタをとり、手で好きな大きさにちぎる。
- ③なすはヘタをとり、半月切りにする。
- ④鍋に豚ミンチを入れてほぐす。塩、カレー粉を入れて炒める。
- ⑤豚ミンチに火を通したら、野菜、コンソメを加えてフタをし、弱火で約10分蒸し煮にする。
- ⑥なす、ピーマンが柔らかくなったら、ケチャップ、ウスターソース、醤油を加えて味をととのえる。

☆カレーのお米も子どもと一緒に研いでみよう!
☆包丁をほぼ使わないのでお子様も安心ですよ
☆ピーマンの種も食べることが出来るので、綺麗に洗わなくても大丈夫ですよ~
使用する場合は野菜と一緒にに入れて下さいね。