

めぐみっこだより

H30.8.22 (水) No.103

少しずつ暑さも和らいできたように感じますが、いかがでしょう。今年の夏は猛暑ならず『酷暑』とも言える、気温の高い日が続きました。蝉の声も暑さからか、聞こえてくるのが少なかったように感じます。普段は園庭でよく見られるトンボたちも、ようやく姿を見せてくれるようになりました。

まだまだ暑い日は続きますが、秋が近づいてきているのでしょうか。



夏まつりの雰囲気を感じてみませんか!?

今回のホール開放ではミニ夏祭りを企画しました。製作コーナーでは先週に引き続き、風鈴づくりを行います！そしてテラスではタライに手作りの魚たちを浮かべて『さかな祭り』を楽しみたいと思います。更に最後は皆さんで盆踊り『炭坑節』を踊りたいと思います！保育士が踊りますので、ぜひお子様と一緒におどってみてください！夏のちょっとした思い出をホール開放でも・・・

帰りにはおみやげもあります！

「防災の日」と「救急の日」

来月、9月1日は「防災の日」9月9日は「救急の日」です。最近では各地で地震の回数も増え、いつ来ても不思議ではありません。いざという時のために準備をしておきましょう。

～非常持ち出し品の確認～

《水・保存食・タオル・救急用品・ラジオ・懐中電灯・簡易トイレ・サランラップなど、乳児についてはオムツ》

☆避難場所とその経路の確認

☆はぐれた場合の連絡方法

☆倒れやすい家具の固定や高い所に物が置いてないか確認

※くすりやガーゼ、絆創膏にも使用期限があります。1年に1回は点検しておきましょう。

防災レシピ「あいものすいとん」

材料（4人分）

豚肉…100g	大根…100g	にんじん…50g
ごぼう…50g	さつまいも…60g	青ネギ…2本
塩…小さじ1	しょうゆ…大さじ1/2	
だし 水…4カップ	すいとん	薄力粉…100g
いりこ…15g		水…60～80g
だし昆布（トランプ大）…1枚		



つくり方

- (1) なべにだし用の水、昆布、いりこを入れてしばらく置く。火にかけ沸騰したら火を止め、昆布といりこを取り出す。
- (2) 皮をむいた大根、にんじんに包丁で縦に叩いて切れ目を入れ、それをなべのうえそぐようにして切る。ごぼうはピーラーでささがきに。
- (3) 豚肉はラップで持ってなべの上でキッチンばさみで切りながら入れて煮る。
- (4) 塩、しょうゆを入れて味をととのえる。
- (5) すいとんは、ポリ袋に薄力粉と水またはだしをいれてよく混ぜ、タネをつくる。その端を大きめに切って、出てきたタネをキッチンばさみで切って落とし、なべに入
- (6) 火が通ったら、青ネギをキッチンばさみで切り入れてできあがり。

で

袋
いれる。