

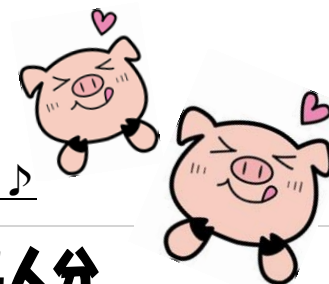


めぐみっこだより

2019.3.13 (水) No.115



本日の試食レシピ♪



【豚肉とれんこんの炒め物】4人分

材料		作り方
豚ばら肉	200 g	①れんこんは皮をむいて5ミリ幅のいちょう切りにする。
れんこん	1 節	②千んゲン菜はざく切り、にんじんは食べやすい大きさの薄切りにする。
千んゲン菜	1 束	
人参	1/4 本	③豚ばら肉は食べやすい大きさに切る。熱したフライパンに
鶏がらだし	小さじ 1/2	油をひき、豚ばら肉を炒める。
しょうゆ	小さじ 1	④肉に火が通ったられんこん、人参を加え火が通るまで炒める。
ごま油	少々	⑤最後に千んゲン菜を入れて炒め調味料を加えて調味する。
油	少々	⑥仕上げにごま油をかけてさっと炒めたら完成。

3月に入り、暖かくなってきましたね♪春がやってきたような心地いい日も多くなってきました！春がくると心も体もワクワクしてきますね。保育園の子どもたちも元気いっぱい外で遊んだり、散歩に出かけたりしています。

今年度のホール開放も、残すところあと1回…
たくさんの方々にお越し頂き、楽しい時間を過ごさせてもらいました。今年度ラストも、みなさんとたくさん楽しみたいと思います。

次回は、3月 27日 (水) お待ちしております♪

《春のおすすめの絵本》

※次回のホール開放で読みます！お楽しみに♪



ちょうちょうがひらひら…と飛んで、うさちゃんにとまったら「うふう」。春の気持ちのいい一日を切り取ってプレゼントしてくれたみたい。思わず「うふう」と声に出してしまいそうです。36年も前に出版されていたものを、新たに作り直されたものです。この楽しさが赤ちゃんにはぴったりです。(1歳～)

野に生きる子うさぎ「ふう」と「はな」の驚きと発見と冒険の日々を描いたシリーズ。2匹は春の野原でたんぽぽの花に出会います。ふうとはなは虫たちとの会話の中で、2匹の名前に込められた素敵な意味を知ること…。暖かく優しい世界観に、ママも心が癒やされそう。読み終わったら、子供の名前の由来をお話してあげるのも良いですね。(2歳～)



次回のホール開放は…3月27日 (水)

ご自宅でも簡単に出来る
“おかずカップ”を使って
可愛いロゼットの
製作をするよ♪

お家に持ってかえって
飾っても可愛いよ！
お楽しみに～！！

