



めぐみっこ通信 No.45

H28年6月8日発

今週から梅雨入りになり、アジサイが綺麗に色づき始める季節になりました。お天気の良い日には、散歩や公園に出かけ、目いっぱい体を動かして遊んでいます。保育園では、クラスで野菜や花たちを育てています。毎日「大きくな〜れ」と言いながらお水をあげたり、どうなったか様子が気になっている子どもたち。毎日成長を見ては「昨日より大きくなってね」「そろそろ食べられるかな〜」等、子ども達の色々な声が聞こえてきます。先日、ついに野菜が実りました。「きゅうりがなってるよ」「こっちにもあるー」と大喜びです。収穫をしてみんなで美味しく食べました。身近に成長を感じる事で愛着を持って、わが子のように可愛がっている姿が何とも言えず可愛らしさを感じるひと時でした。これからも、植物の成長を感じて、きっと色々な発見や喜びがあると思うと楽しみでなりません。

7月13日、27日、8月10日、24日、9月14日に水遊び・泥遊びの実施を予定しています。

※気温や水温の状況によっては実施できない事がありますのでご了承ください+。

〜水遊び・泥遊びの持ち物〜

- ・タオル
- ・オムツ（水遊びパンツでも大丈夫です）
- ・水遊び用、泥遊び用の服、又は水着
- ・帽子
- ・ビニール袋（濡れた衣類入れ）

<つながる ふれあう わらべうた>

あがりめ さがりめ



【白身魚の甘酢あん】 4人分

材料		作り方
白身魚	4 切	①しめじは食べやすい大きさに切る。
油	小さじ 2	人参、ピーマンは短冊切り、玉ねぎは1センチくらいのざく切りにする。
しめじ	1/4 株	②鍋に油をひき、人参、玉ねぎを炒める。
人参	1/4 株	玉ねぎ、人参に柔らかくなったら、しめじ、ピーマンを加え
ピーマン	1 個	さらに炒め、しんなりしたらだし汁を加えて煮込む。
玉ねぎ	1/4 個	③野菜に火が通ったら、味付けを水溶き片栗粉でとろみをつける。
砂糖	小さじ 2	④白身魚をフライパンで焼く。
しょうゆ	大さじ 3	⑤お皿に焼いた白身魚を盛り付け、上から③の甘酢あんをかけて完成。
酢	大さじ 1	
だし汁	200 cc	
片栗粉	大さじ 2	
水	適量	

