

めぐみっこ通信 No. 53

暑さに負けずに元気に遊ぶ子どもたち。強い日差しでたくさん遊んでいる子どもたちは、日に日に焼けてなんだかたくましくなってきました。たくさんの楽しい行事がある夏!!「海に行ったんだ」「花火見たよ」「お祭り行ったよ」等、子ども達から楽しんだ話がたくさん聞こえてきます。おもいおもいに楽しんだ夏がそれぞれの楽しい思い出になったことだと思います。

まだ夏の暑い日が続きセミの鳴き声が響き渡っています。公園に行くと、抜け殻が落ちていたり、木にセミが止まっていたりあちこちでセミを見かけます。そこで今回は、セミの鳴き声を紹介したいと思います。外に出た時に、よく耳を澄ませてみるとセミの種類によって鳴き声が違うので発見してみると面白いかもしれません。

<ミンミンゼミ>
「ミンミンミンミンミー」

<ニイニイゼミ>
「チー——ジ——」

<エゾゼミ>
「ジ——」

<ヒグラシ>
「ケケケケケ」
「カチカチカチ」

<ツクツクボウシ>
「ツクツクボーシ」

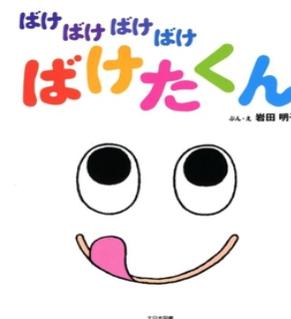
<アブラゼミ>
「ジジジジ」「ジリジリジリ」

☆絵本の紹介☆



あかちゃんの本として大人気!
「じどうしゃ ぶーぶーぶーぶー」「いぬ わんわんわん」
「みず じゃあじゃあじゃあ」「かみ びりびりびり」
コンパクトなサイズの本に、たくさんの「音」が詰まっています。
ママやパパの声で繰り返し読んでもらえる喜びを感じられます。
(対象年齢 0歳～)

大きな目玉の可愛い顔に期待しながら中を開くと、やっぱりふわふわキュートなおぼけの子。美味しそうなべろべろキャンディーをなめると…あららら。今度はいとごを食べると…おやおやおや。ページをめくると、ぼけたくんがそれぞれはそれぞれ鮮やかに変身していくのです。



(対象年齢 1歳～)

【メニュー名】 煮豆(金時豆煮) (4人分)

材料		作り方
金時豆	200 g	①金時豆を1～2度かるく洗い、豆の3～4倍の水に一晩つけしておく
砂糖	100 g	②一晩おいた金時豆の水を切り、鍋に豆を入れ一度沸騰したら一度茹で汁を捨てあくをきる
水	600 cc	③ゆでこぼしたら弱火で豆がやわらかくなるまで下茹でする(目安として30～40分程度)
		④豆がやわらかくなったら砂糖を入れ、20分程度弱火で煮る
		⑤そのまま冷まして味をふくませる

