

# めぐみっこ通信

2016.2.8(水) No.64

めぐみ第二保育園の幼児クラスでは、節分の日に鬼のお面を自分でデザインして作り豆まきをしました！それぞれが思い思いに作った鬼は、世界に一つだけの自分だけの鬼として素敵に仕上がりました。みんなに鬼面を披露し合う姿は、誇らし気でお面への愛着もひとしおのようでした！

そして、いよいよ鬼の登場です！！顔がみるみる強張っていく子どもたち…。でも、子どもたちの元気なパワーで鬼も逃げていきました！「良かったね」と表情もにこやかになり、給食では節分ランチを美味しく食べました。

一部ですが、節分の様子をご紹介します♪



鬼っこハンバーグ・ブロッコリー  
カレーピラフ・クリームシチュー



## タオルで遊ぼう～♪



### 【メニュー名】

### 筑前煮(4人分)

材料		作り方
にんじん	1/2本	①野菜は皮をむき、一口大の乱切りにする。
れんこん	200g	②鶏もも肉も一口大の大きさに切る。
さといも	200g	③いんげんは2センチ程の長さに切り、下ゆでしておく。
しいたけ	40g	④鍋に油をひき、鶏もも肉を炒め表面に火が通ったら野菜を炒める。
いんげん	30g	⑤野菜に少し火が通ったところにだし汁を加え、煮る。
鶏もも肉	200g	⑥鶏肉、野菜に火が通ったところに砂糖、しょうゆで味付けをし、煮る。
油	大1	⑦ゆでたいんげんを加える。
砂糖	大2	⑧野菜類に味がしみたら、できあがり。
しょうゆ	100cc	
だし汁	400cc	