

めぐみっこ通信

2017.3.22 (水) No.68



〈給食のレシピ〉

今年度も、最後のホール開放となってしまいました。この1年間で、沢山の方々にホール開放やめぐみっこひろばにお越しいただき、楽しい時間を過ごすことができました。私達職員も皆様にお会いし、お話をさせていただくことで元気をもらいホール開放の日を楽しみにしていました。ありがとうございました。

園の掲示や年間予定表で日程をお知らせしておりますのでご覧ください。今後も地域に根差した保育園を目指してまいりますのでお気軽に遊びにいらして下さい。お待ちしております♪

~~~~~春のお出かけ情報~~~~~

めぐみ第二保育園の子どもたちもよく散歩で行く大好きな公園の一つです♪

〈府中の森公園〉



樹木数は約 3500 本で、クヌギ、ケヤキ、コナラ、サクラ、サワラ、ヒマラヤスギ、ツバキなどがあるが、中でも桜が有名で、桜並木はこの公園のシンボルとなっている。また、府中市の彫刻のあるまちづくり事業の一環として、噴水広場のモニュメントをはじめ、9つの彫刻作品が園内にある。

昨日桜が開花しましたね♪桜を見ながらお散歩やお出かけするのも楽しいですよ♪ぜひ、お子様と一緒に桜を見に行ってみて下さい♪

【白菜と豚肉の豆乳クリーム煮】 (4人分)

材料	分量	作り方
白菜	1/6 株	①白菜は、食べやすい大きさに切る。人参は皮をおき、半月切りにする。玉葱は、薄切りにする。
人参	1/3 本	
玉葱	1/2 個	②豚ばら肉は食べやすい大きさに切る。
豚ばら肉	80 g	③鍋に油を引き、豚ばら肉を炒める。お肉に火が通ったら、人参、玉葱を加えて炒める。
油	小さじ 2	
水	200 cc	④玉葱が透き通ってきたら、水を加えて煮る。
豆乳	120 cc	⑤人参と玉葱に火が通ったら白菜を加える。
コンソメ	小さじ 1	
食塩	小さじ 1/2	⑥白菜がしんなりしたら、豆乳を加えてひと煮立ちさせ、調味料を加えて味を整える。
水溶性片栗粉	適量	⑦水溶性片栗粉でとろみをつけてできあがり。



春の歌〜♪

さいた さいた ちゅーりっぷのはなが
 ならんだ ならんだ あかしろきいろ
 どのはなみても きれいだな

