

めぐみっこだより

2017.9.27(水) No. 82

暑さも和らぎ、涼しい日も増えてきました。スーパーの店頭等では、秋の果物や野菜等が並び、秋の訪れを感じる頃となりました。

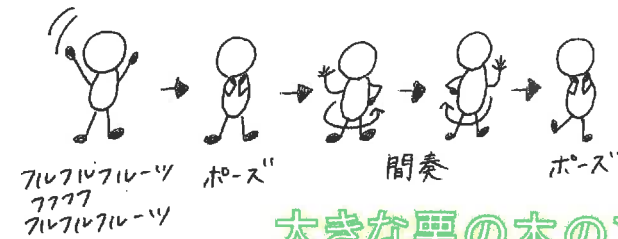
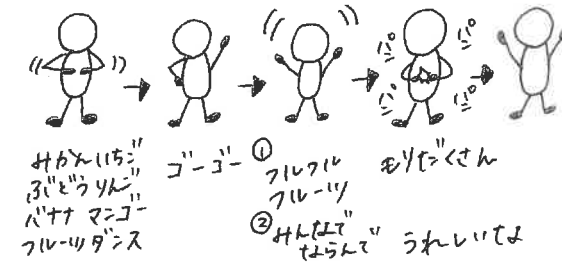
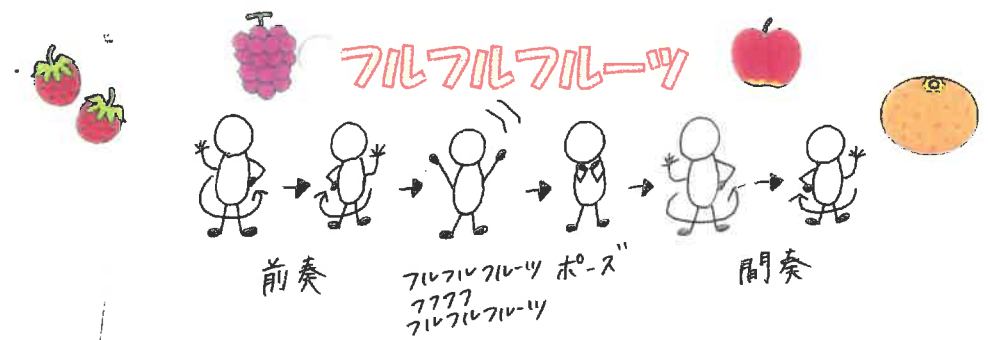
保育園では、プールも終わり、子どもたちは公園で虫探しを楽しんだり、草花に目を向けて季節の移り変わりを感じている様子が伺えます。夕暮れになると、鈴虫やコオロギの素敵な歌声が聞こえてくるので、ぜひ親子で虫の声に耳を傾けてみてください。



《レシビ》

【小松菜と油揚げの煮びたし】 (4人分)

材料	分量	作り方
小松菜	1 束	1. 小松菜は良く洗って3cmくらいの長さに切る。
油揚げ	2 枚	2. 深めの鍋にたっぷりのお湯を入れ小松菜をゆでる。
だし汁	2 カップ	3. 小松菜がやわらかくなったらゆでこぼし冷水にとる。
しょうゆ	大さじ 2	4. 冷えたら水気を絞る。
		5. 油揚げは食べやすいよう短冊切りにして、ザルにいれ熱湯をかけて油切りをする。
		6. 絞った小松菜、油揚げをだしの入った手鍋に入れさっと煮込む。
		7. しょうゆであじつけをしたら出来上がり。



大きな栗の木の下で

- 1 おおきなくりのきのしたで
あなたとわたし
なかよくあそびましょ
おおきなくりのきのしたで
- 2 おおきなくりのきのしたで
おはなししましょ
みんなでわになって
おおきなくりのきのしたで
- 3 おおきなくりのきのしたで
おおきなゆめを
おおきくそだてましょ
おおきなくりのきのしたで

