



めぐみっこだより

No.85 平成 29 年 11 月 8 日



朝夕、日ごとに寒くなり、より一層秋の深まりを感じるようになりました。街中でもイチョウ通りの葉が色づき始めたり、山ではもみじが赤く染まり、私たちの目を楽しませてくれています。

保育園の子ども達も、赤や黄色、茶色の葉っぱを見つけると大事にポケットにしまったり、お散歩バックに入れて持ち帰ってきます。

さて、みなさんご存知のように、自然界の木々は、すべての木が紅葉するわけではありません。1年中葉が落ちず緑のままの常葉樹と、葉が色づきすべて落ちる落葉樹に分かれます。落葉樹は冬に葉を落とすため、秋になって気温が下がりと、水分や糖分の供給をストップすることで、葉緑素が壊れ、今まで見えなかった黄色い色素が見えてきたり、葉の中に入った糖分によって、アントシアンという赤い色素が出てきて目立つと、かえでのように紅葉するそうです。



《お誘いのお知らせ》

まい子 and なつ子
「音楽劇とコンサート」

日にち ♪ 11月22日(水)

時間 ♪ 10時～

場所 ♪ めぐみ第二保育園 ホール

《本日の試食レシピ》

【マセドアンサラダ】 4人分

材料		作り方
じゃがいも	2 個	①じゃがいも、人参は皮をむき1cm角切りにして茹で冷ましておく。
にんじん	1/3 本	②きゅうり、スライスハムも1cm角切りにして、①のじゃがいも
きゅうり	1/3 本	人参と合わせる。
ダイスチーズ	25 g	③②にマヨネーズを加え味付けし、最後にチーズを加え
スライスハム	2 枚	混ぜて完成です。
マヨネーズ	大さじ 3	

