

すくすくちびらこだより

春の自然物あそび紹介!!

「すくすくちびらこだより」は子育て中のお母さんたちにより作成されています。
 <編集・発行> ちびらこだより制作委員会
 <問い合わせ> 子育て支援センター いろはまみち
 <TEL・FAX> 71-1560・71-1561

葉っぱのこすりだし

<準備するもの>

- ・葉っぱ
- ・うすめの紙がオススメ
- ・クレヨンやワコー

- 葉っぱの上に紙を置き、クレヨンでやさしくこする。
- 葉脈のある方を上にするときれいに模様が出ます。

葉っぱスタンプ

<準備するもの>

- ・葉っぱ
 - ・絵の具
 - ・紙や布
- 葉っぱに好きな色の絵の具をぬり紙や布に押す。
 ○絵の具の水分がたっぷりだと模様が出にくくなるので水分少なめで!

作りバックも作れていますよ

春探し!!

ゆくりおさんぽをしながら春の花や虫などを見つける!
 どんな花があるかな~!!
 どんな虫たちがいるかな~!!

親子で楽しんでみて下さい!

春だ♡ みんなでワイワイ食べよう♪

<おやつ フレープ>

◎ 材料 (5~6枚分)

- ・ホットケーキ ミックス 50g
- ・牛乳 50cc
- ・水 50cc

お好みで

- ・イチゴやバナナ
- ・生クリーム
- ・レタスやハム など

◎ 作り方

- ① 牛乳とお水を良く混ぜ合わせる。
- ② ホットケーキ ミックスを少しずつ加えてダマにならないように混ぜる。
- ③ 油を敷いたフライパンで、お玉1杯ずつ生地を焼く。両面焼く。
- ④ 焼き上がったお皿に移し、粗熱をとる。
- ⑤ お好みでトッピングをして完成。

<揚げ餃子>

野菜嫌いさんにも◎

◎ 材料 (約 30個分)

- ・ワンタンの皮 (餃子もOK) 30枚
- ・挽き肉 180g
- ・じゃがいも 1個
- ・卵 1個
- ・スライスチーズ 2枚
- ・みりん 大さじ1
- ・酒 大さじ1
- ・中華だし 小さじ1
- ・揚げ油 適量
- ・入りたい野菜

葉物 → 小松菜、ほうれん草など 1/2袋分

根菜 → 人参など 1/2本分

お好みで 塩、ケチャップ

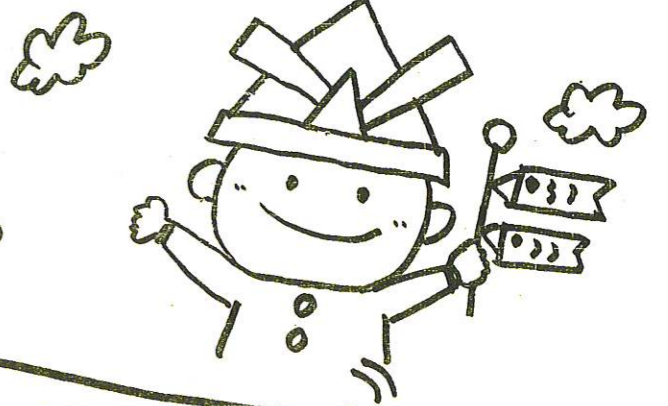
◎ 作り方

- ① じゃがいもを皮のまま水で洗い、ラップに包んで柔らかくなるまで電子レンジで加熱する。(600wで2~3分)
- ② 野菜をみじん切りする。
- ③ ①のじゃがいもの皮をむき、ボールに入れてつぶす。
- ④ ③のボールにみじん切りした野菜、挽き肉、卵を入れて、みりん、酒、中華だしを加えてよく混ぜる。
- ⑤ スライスチーズをちぎり④に混ぜる。
- ⑥ ワンタンの皮の中央に⑤を乗せて筒状に巻く。巻き終わりに水をつけ止める。両端も止める。
- ⑦ 深めの鍋に1cm位の油を入れて150℃~160℃の低温で両面揚げ完成。(片面3分くらい)



教えて!!

「桃の節句 & 端午の節句」の祝い方



3月3日 桃の節句

メニュー

- 1 ちらしずし、お吸いもの
 - 2 ケーキ、ひなあられ、さくらもち
 - 3 からあげ、エビフライ
- その他 (あまごけ、手まりずし)

いつ飾る?

- 1 2月上旬、節分のあと
 - 2 2月下旬、2月中旬
- その他 (1月中、子どもが出しにいと言ったら、2月吉日)

初節句の過ごし方

誰と?

- 1 両家のじいじ・ばあばを呼んで家族みんなで
 - 2 家族のみ
- その他 (ひいじいじ、ばあば、おばさんおじさんも呼んで盛大に!!)

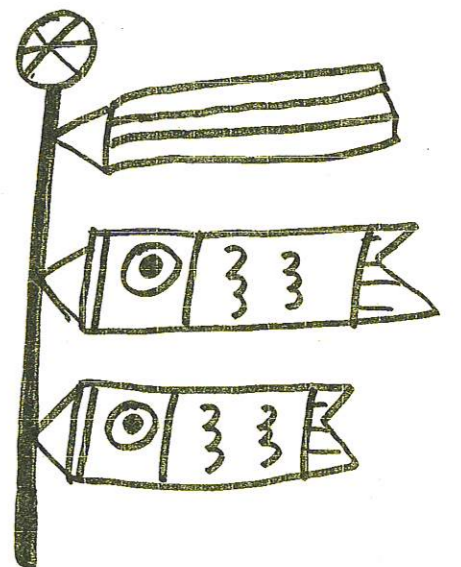


メニュー

- 1 お寿司、子どもの好きなもの
 - 2 かしわもち、ケーキ
- その他 (春らしいメニュー、こいのぼりやカゲト型の料理)

いつ飾る?

- 1 4月中旬
 - 2 4月上旬
 - 3 4月吉日
- その他 (3月の大安)



どのようにお祝する?

多くのご家庭が皆でご飯を食べて記念撮影という結果に
また、こいのぼりやおひさまの歌をうたったり、子どもの製作物を
飾るというご家庭もあります。

<アンケートのご協力ありがとうございました。>