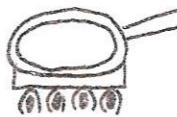


すくすく

ちびっこだより



・編集・発行
ちびっこだより制作委員会

・問い合わせ先
子育て支援センターいろはほけと

Tel: 71-1560
Fax: 71-1561

汁物は献立のつよい味方！

「今日のご飯、何にしよう？」子どもたちの栄養バランスを考え、食べてくれるよう調理する機会が、私たち母には何と日に3回も！（週間で21回、1ヶ月で約600回、年で…。そう！私たちはずっと献立について悩んでいるといつても過言ではない！？「もう、今日はあんどうかい…」「でも最近外食ばかりだし…」そんなときに「具だくさんの汁物」はどうでしょう？あとはおにぎりでもあればOK！ハーフエクト！お母さん今日もおつかれさま!!…ということ、今回は具だくさんと春を感じる汁物レシピを紹介します。

●石狩汁(4人分)

鮭(一口大)	2切~3切
ごぼう(ささかき)	1/2本
にんじん	1/4本
大根(イチヨウカリ)	3cm分
じゃがいも(一口大)	1~2個
水	4カップ
だしの素	小さじ1
みそ	大さじ2
バター	1かけ5
小ねぎ	適量

中火にかける
沸とう後、弱火で20分
みそを溶く。
付上げにバターと小ねぎを
のせれば完成！



オリメイク調理も！

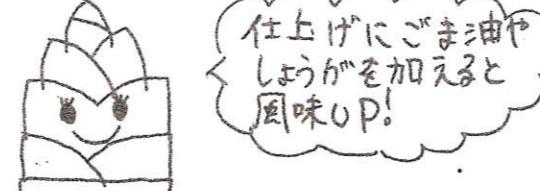
- 牛乳とコンソメを足してスープハズタに。
- チーズとごはんを足してリゾット風に。
- 豆板醤や味噌でピリ辛に。

春をつくる

●たけのこと春キャベツの卵とじスープ(4人分)

たけのこ(水煮下ゆで清)	100g
春キャベツ(ざく切り)	大2枚
えのき(3~4cm幅)	1/2株
カニカマ	40g
水	4カップ
中華だし	大さじ1/2
うす口しょうゆ	大さじ1/2~1
みりん	大さじ1
湯き卵	1~2個分

中火にかける
沸とう後、弱火で5~10分
味を整える
濃強火にして
煮立たせる
卵を
流し入れる



オリメイク調理も！

- ごはんを足しておじや風に。
- 春雨を足してスープ春雨に。
- カレー粉で味変も。

おさんぽがもっと楽しくなる！

おさんぽ BINGO

使い方はとっても簡単！おさんぽしながら、見つけたモノの絵をチェック♪これからますますおさんぽや外遊びが気持ちの良い陽気になってきて下さいね♪そこで！おさんぽbingoを持って、お子さんと一緒にいろいろなモノに目を向けて発見を樂しまながらおさんぽしてみませんか？



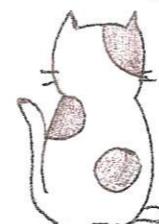
ほっこりひととき

子育て格言コーナー

...“好き”という気持ちを

子どもにたくさん見せましょう

...“大きな耳”“小さな口”“優しい目”を持ちましょう



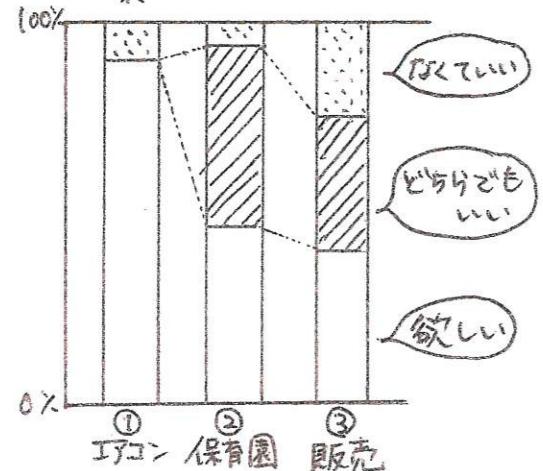
みんなで
つくろう!!

夢の「いろはほけっと」

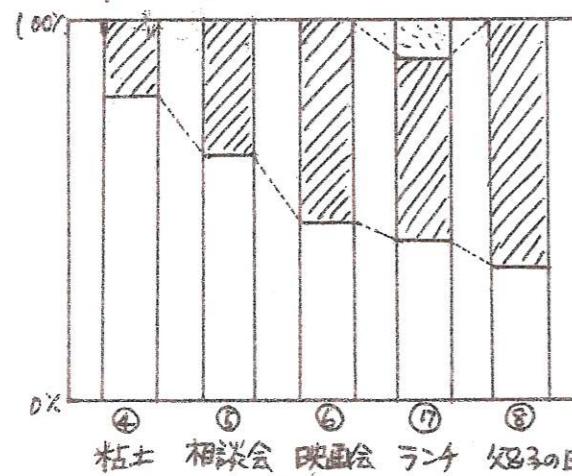


子育て支援センター「いろはほけっと」にいつもお世話になっている私たち!!
だからこそ感じるコト、思い描く「あつたらしいいな」をお母さんたちに教えてもらいました。

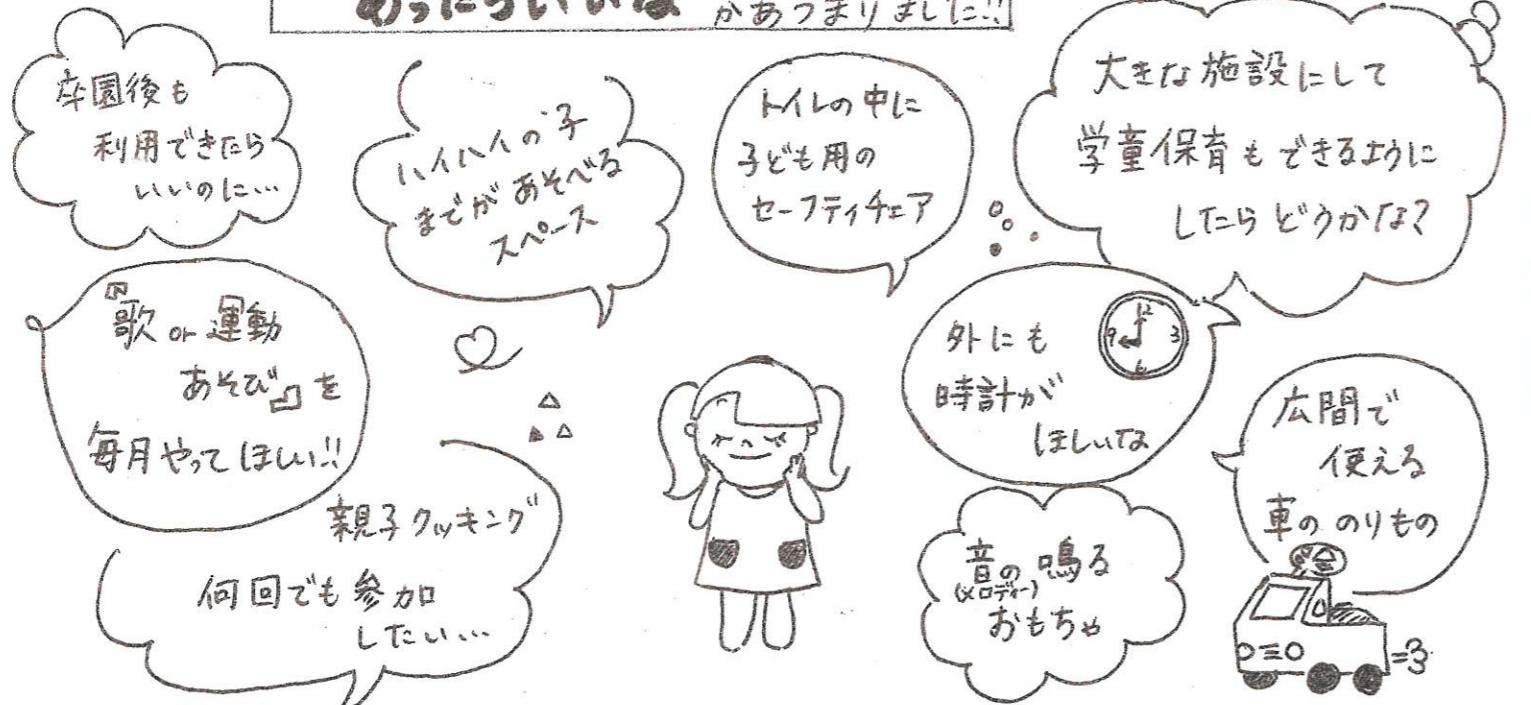
環境



イベント



たくさんのかわいいな があつまりました!!



「いろはほけっと」のココがすき

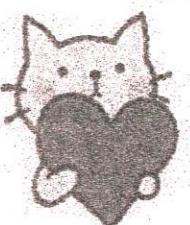
今の「いろはほけっと」のお気に入りポイントを教えてもらいました!!
好まないポイントはそのまま、オートカラフルにいてもらいたいですね...



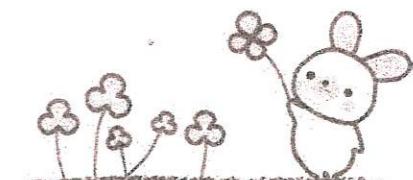
- 中でも外でもあそべる 85% 突然の砂場で「あそぶ!!」にも応えられます
- 2 無料で利用できる 80% 毎日のこと...やはり無料は助かります
- 3 先生がやさしい 65% 毎日でも来てくださる嬉しいです

- お楽しみの時間がある。おもちゃがたくさんある..... 60%
- ごはんが食べられる。広くてきれい 50%
- 土曜日も利用できる 40%
- お友だちができる。9時~利用できる..... 30%

いつもお世話になっている先生方へ....



- ✿ グチや相談にのってくれて、悩みをかかえることが少なくて!!
- ✿ いつも娘をほめてくれる先生方。ほめてもらうために通っていた時もありました。
- ✿ お楽しみ大好きのこと。家でもよく先生のマネをしています
- ✿ 手の込んだてづくりおもちゃ!! さすがです
- ✿ たわいもない会話にも付けてくれて、嬉しいです!
- ✿ すぐに名前を覚えてくれ、嬉しいです!!
- ✿ 私(母)や子どものする事を否定せず、気持ちを共有して下さってありがとうございます



- ✿ たくさんのコメントをいたしました、ありがとうございました。
ここでは一部のみ、ご紹介させていたしましたが、
先生方に1つ全ご回答してます...