



12月のえんだより



平成 30 年 11 月 26 日(月)
すまいる保育園 平野

いよいよ師走、1年の終わりの月ですね。大人は忙しい毎日になりますが、子どもたちにとってはワクワクするクリスマスがあります。クリスマスの絵本を読むと目を輝かせて「サンタさん来るかな？」と楽しみにしている姿を見ると保育士も笑顔になります。「どこかでサンタさんが見ているかも…」とワクワクしながら子どもたちと楽しく過ごしたいと思います。

12月のねらい

- ☆ひとり一人の健康状態に気を付けながら、戸外に出て元気に遊ぶ。
- ☆室温、換気に留意して活動しやすい薄着で過ごす。

- 0歳児 絵本を見たい音楽を聞いたり、体を動かして保育者と一緒に楽しむ。
- 1歳児 寒さに負けずに戸外へ出て、全身を使った遊びを存分に楽しむ。
- 2歳児 友だちと一緒に遊んだり、ご飯を食べたり、生活する楽しさを味わう。

急募!

21日(金)のクリスマス会でサンタクロースになって下さるお父さん、おじいちゃん募集中。
保育士まで一言お願いします。

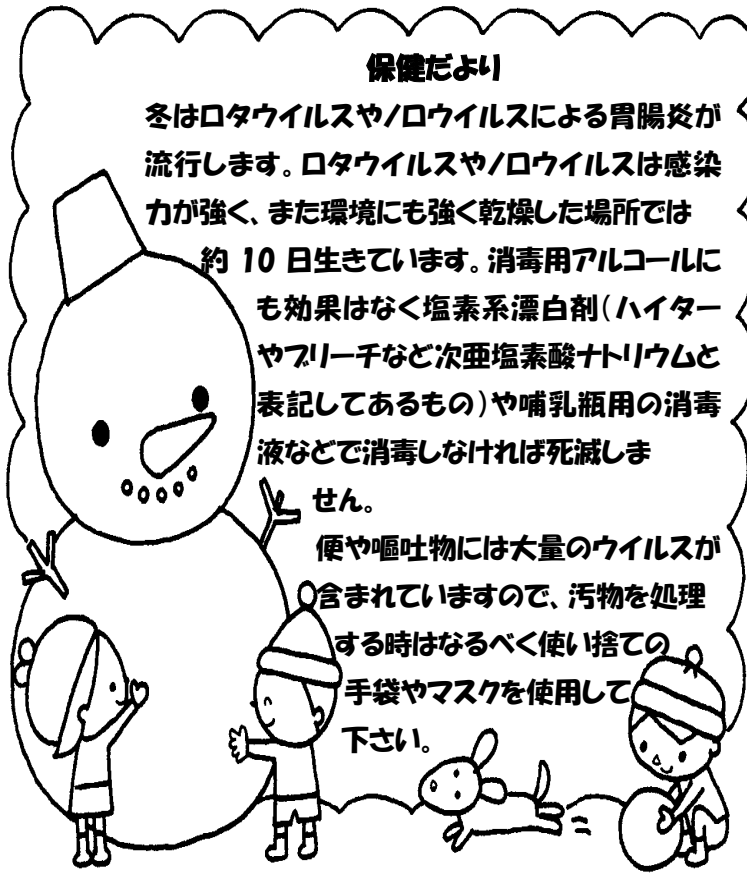
12月の予定

- 3日(月)身だしなみ検査
- 10日(月)発育測定
- 12日(水)加美第一保育園交流会
- 14日(金)末次保育園交流会
- 20日(木)誕生日会・避難訓練予定
- 21日(金)クリスマス会
- 29日(土)~1月3日(木)冬休み

保健だより

冬はロタウイルスやノロウイルスによる胃腸炎が流行します。ロタウイルスやノロウイルスは感染力が強く、また環境にも強く乾燥した場所では約10日生きています。消毒用アルコールにも効果はなく塩素系漂白剤(ハイターやブリーチなど次亜塩素酸ナトリウムと表記してあるもの)や哺乳瓶用の消毒液などで消毒しなければ死滅しません。

便や嘔吐物には大量のウイルスが含まれていますので、汚物を処理する時はなるべく使い捨ての手袋やマスクを使用して下さい。



* 今月の保育料は、7日(金)引き落としです。ご準備お願いいたします。



食育だより



今回は、クリスマス向けでアレルギーでも食べられるおやつレシピを紹介します。＊クックパッドより引用

☆乳、卵を使わない！クリスマスケーキ☆

【材料】約 10～12 個分

・米粉	320g
・さつまいも	300～400g
・砂糖(上白糖)	150g
・塩	小さじ1/2
・水	200cc
・ベーキングパウダー	小さじ2
・豆腐(絹)	300g
・砂糖	適量
・レモン汁	少々
・フルーツ	いちご等



【作り方】

- ① さつまいもは皮をむいて、1cm角のさいの目に切り、水につけておきます。砂糖、塩、水を混ぜてよく溶かしておきます。
- ② ボウルにさつまいも以外の材料を入れて、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで切るように混ぜます。
- ③ 水気を切ったさつまいもを加え、練らないようにさっくりと混ぜます。
- ④ フリンカッフにお弁当用のカッフを敷いて生地を流し入れ、蒸し器で18～20分位蒸します。
- ⑤ 楊枝で刺して何も付いてこなかったら完成！フリンカッフから外して冷まします。
- ⑥ 豆腐と砂糖を入れてレンジで1分したら、なめらかになるまで混ぜ、レモン汁を数滴たらす。
- ⑦ 蒸しパンに豆腐クリームを塗ってフルーツ等で飾り付けをして、出来上がり！

☆イチゴとバナナのサンタさん☆

【材料】1つ分

・イチゴ	1つ
・バナナ	少量
・黒ごま	2粒
・海苔	少量



【作り方】

- ① イチゴをサンタの帽子と胴体部分に分けて切ります。へたも取っておきます。
- ② バナナで顔とボタン、帽子のほんぽいを作ります。
- ③ へたを切る時に残ったイチゴで鼻を作ります。
- ④ 海苔で口を作って組み立てたら完成です！

