



かるがも通信

令和4年9月発行
令和4年度 第6号
マハヤナ第二保育園

<http://www.mahayana.or.jp/myd2h/>

9月に入り、少し朝晩は涼しい日も出てきました。保育園では、来月のマハヤナフェスティバルに向けて踊りを楽しんだり、かけっこの練習をしたりして過ごしています。これから秋になってくると公園などに散歩に出かけ、秋を見つけに行くのも楽しみです！

★保育園の子どもたちと一緒に遊びませんか？

◎9月15、22日（木） AM10:00~10:45

当日は、栄養士よりハッピー講座を予定しています。

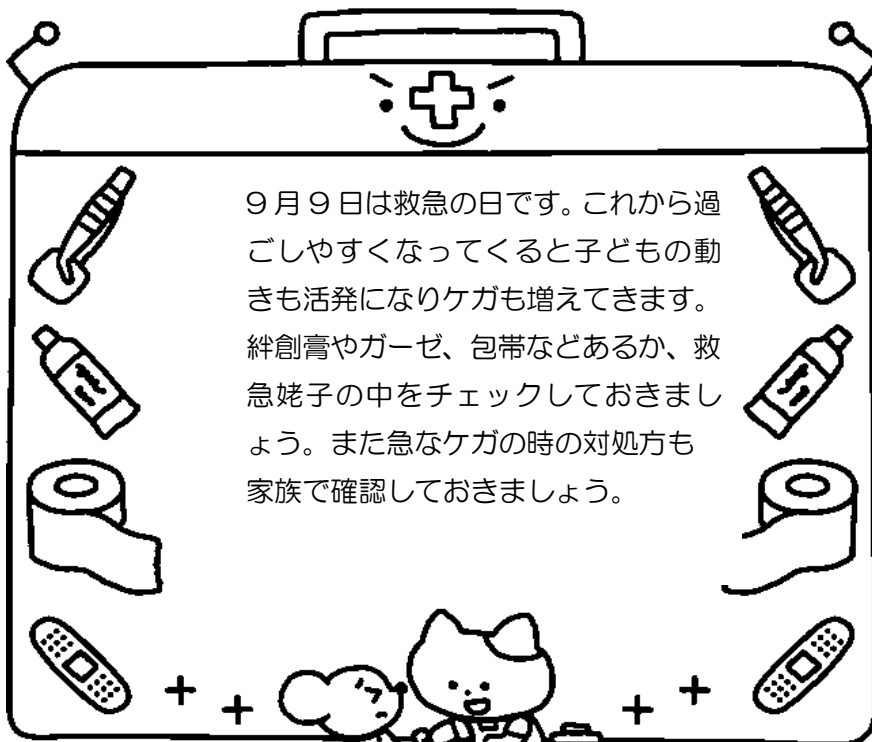
申し込み制とさせていただきますので、参加をご希望の方は園にお電話ください。

尚、今後の感染状況により、中止とさせていただく場合もございますのでご了承ください。

マハヤナ第二保育園：電話 03-3960-2850

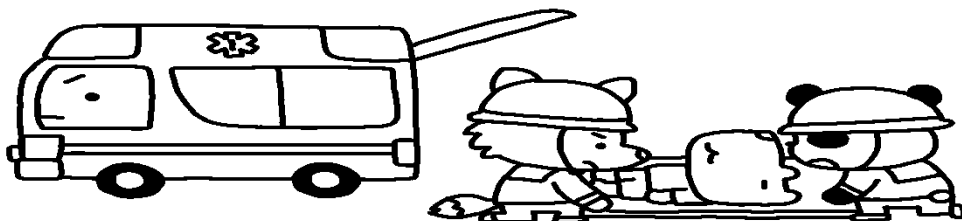


MAHAYANA.2ND.NURSERY



保健より

夏の疲れが出ていませんか？そろそろ夏の疲れが出る頃です。子どもは大人と違い自分でできずにくいです。顔色や食欲などがあるか、体を動かしているかなど、気を付けて見ていきましょう。睡眠や食欲などバランスに気を付け体を休ませましょう。



ミニお誕生日会がありました！！

8月生まれのお友だちのミニお誕生日会を行いました。年長兄のお兄さん、お姉さんたちと一緒にハッピーバースデーの歌を唄ったりしてお祝いをしています。

ぜひ皆さんもミニお誕生日会に参加して見ませんか？

、◎9月22日(木) AM10:00~10:45

上記日程は、9月生まれのお友だちのミニ誕生日会も予定しています。申し込み制とさせていただきますので、参加をご希望の方は園にお電話ください。お待ちしております。



食育



今年の十五夜は9月10日です。十五夜には、収穫に感謝してお米の粉で作った団子をお供えしたり、無病息災の願いを込めて、すすきを飾る風習などがあります。今回は、十五夜にちなみ、保育園のおやつで作る「月見団子」の作り方を紹介します♪

《材料(4人分)》

- | | | | |
|-----------|-----------|--------|-----|
| • きな粉：15g | • 上白糖：12g | • 塩：少々 | } A |
| • 白玉粉：40g | • 小麦粉：45g | | |
| • 絹豆腐：60g | • 水：4g | | } B |



《作り方》

- ① Aを合わせておく。
- ② Bを混ぜ合わせ、必要に応じて水を加えながら耳たぶくらいの硬さになるようにこねる。
- ③ ②を4つに分け、1つから3~4個の小さな団子を作る。※丸めた後、少し平らにすると火の通りがよくなります。
- ④ 鍋にお湯を沸かし、③を茹でる。
- ⑤ お湯の表面に団子が浮いてきたら、お玉で団子を掬い、水をためたボウルにとる。
- ⑥ 団子の水から取り出し、器に盛り付けたら、①をかけて完成！

☆出来上がった団子は少し弾力があるので、必要に応じて切るなど、見守りながら召し上がってください！



所在地 板橋区前野町5-24-10
(北前野小学校前)
TEL 03-3960-2850

