

11月

なかよしひろば

千代保育園
福山市南町14番11号
(084) 922-8700



10月下旬から、急に秋らしくなってきましたね。朝晩と日中の気温差が激しいので、服装選びも迷うこの時期…子どもたちはなかなか「暑い」「寒い」の主張をしてくれないこともあり、さらに着るものに迷うと思います。子どもは大人よりも体温が高いので、なるべく薄着でも過ごせるよう、羽織りを用意して体温調節ができると良いでしょう。大人と同じ感覚で厚着をすると、汗をかき、かえって風邪をひきかねません。服装や室温には、十分に気を付けて過ごしましょう。

しかし、寒くなっていくだけが秋ではありません。「食欲の秋」「スポーツの秋」「読書の秋」。いろんな楽しみがまだまだありますね。子育て支援室にも、たくさんの絵本があります。親子のふれあいの時間にもなりますので「お気に入り1冊」を見つけて親子で読んでくださいね。



◎お知らせ

- 引き続き、遊びの途中でも水分補給してください。
- 希望される方は、園庭遊びも可能ですが、他の方との兼ね合いもあり、難しい場合もあります。興味のある方は、一度お声がけください。

▶体があつまる汁料理

「豚汁」

材料(大人2人+子ども1人分)

- 豚もも 100g
- にんじん 50g
- だいこん 100g
- ごぼう 30g
- さつまいも 100g
- こんにゃく 40g
- 木綿豆腐 120g
- 油揚げ 12g
- ねぎ 20g
- 油 4g
- 中みそ 40g
- 煮干し 8g
- 水 400g

〈作り方〉

- ①煮干しでだしをとる。
- ②さつまいもはいちょう切りにし、水にさらす。だいこん・にんじんはいちょう切りにする。こんにゃくは短冊切り、油揚げは千切りにし、熱湯をまわしかける。ごぼうはさがきにする。
- ③豆腐はさいの目切りにし、ねぎは小口切りにする。
- ④油を熱し、豚肉を炒め、順に野菜を炒める。だし汁を加えて煮、さつまいもを入れる。
- ⑤④が煮えたら油揚げと豆腐を加え、みそを溶き、ねぎを加える。

◎11月の予定(10:30~11:30)

- 4日(火) 制作「もみじ」、室内遊び
- 11日(火) 制作「ぶどう」、室内遊び
- 18日(火) 制作「みのむし」、室内遊び
- 25日(火) おでかけ保育「ハピ♡クロ」
9:30~11:30
inゆめタウン福山店

11/18のみのむしです♪
おがみをちぎって貼ろう!



11/11のぶどう
シールをぺたぺたはってね!



◎一時保育もしています。

未就園児を対象にしております。
急な仕事や用事、兄弟姉妹の参観日、冠婚葬祭など、一時的に保育が必要な方はご利用ください。
※登録してからの予約になります。
※詳しくは、保育園までご連絡ください。

