



のびのび通信

令和6年4月15日 由木保育園

色とりどりに咲く花々と共に、登園する子どもたちを迎える季節となりました。思いきり、戸外で春を満喫したいですね。保育園には新しいお友だちも増え、元気いっぱい2024年度が始まりました。今年度も皆さまにさまざまな情報をお届けしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

のびのび通信では、園での行事や収穫体験に参加して頂く『あそびがわくわく』や、公園で園児と一緒に遊んだり児童館で「離乳食のお話」や「ベビーマッサージ体験」を行う、『出前保育』のご案内をしています。ぜひお気軽にお越しください。楽しみにお待ちしております♪

こそだて応援隊！

『こそだて応援隊』では、子育てが楽しくなるような、食事・おやつなどを紹介します。よろしくお願いいたします♪

～親子で一緒にクッキング！～ (お花の太巻き)



【材料 (2人分)】

- | | |
|-----------------|--------------|
| ・魚肉ソーセージ…5本 | (A) |
| ・オリーブオイル…小さじ1/2 | ・酢…大さじ2 |
| ・卵焼き…卵1個分 | ・砂糖…大さじ1と1/2 |
| ・焼き海苔…1枚 | ・塩…小さじ1/4 |
| ・温かいごはん…280g | |
| ・食紅…微量 | |
| ・水…少々 | |

【作り方】

- 1) フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、魚肉ソーセージを加えて香ばしく炒める。卵焼きは1.5cmの棒状に切る。
- 2) ボウルにAを入れて良く混ぜ、食紅を水で溶かして少しずつ加えて、淡いピンク色にする。ごはんに加え混ぜる(酢飯)。
- 3) まきすに海苔を敷いて酢飯を広げ、ソーセージを5本並べ2本目と3本目の上に卵をのせ、手前から巻く。
- 4) カットして器に盛りつける。お好みでイタリアンパセリを添える。

断面がお花の形になっていて、華やかでかわいいです！ピクニック等にぴったりなので是非親子で一緒に作ってみてください！