

きりんくらぶだより

No.2

5月9・10・11日
七郷幼稚園
担当：及川由紀子

爽やかな風に青葉の色がキラキラ光り、戸外遊びが楽しい季節になりました。

第1回目は室内でコーナー遊びやふれあい遊びを行いました。子ども達が好きな遊びを楽しんだり、元気いっぱい『サンサンたいそう』を踊ったりする姿が多く見られました。今後も子ども達が伸び伸び遊び、充実した時間を過ごせるよう努めていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

『第1回きりんくらぶ』

第3回きりんくらぶ

〇くま組5 / 30

〇ぞう組5 / 31

〇うさぎ6 / 1

活動名『感触遊び』

・寒天や粘土・絵の具など、いろいろな感触を味わいながら遊びましょう！

持ち物：おたより帳、上靴、水筒、タオル
着替え（服が汚れやすいので、スモック等の着用もオススメです。）



みんなで一緒に「いただきます！」

いろいろな色を使ってみよう。



親子クッキング <参考記事：雪印メグミルクのお料理レシピ>

子ども達が大好きなままごとや粘土遊び。混ぜる・こねる・丸める・ちぎる遊びは、クッキングでも大活躍。親子でおやつやご飯作りを楽しもう！

『メープルドーナツ』

≪材料≫・・・(約20個分)

- [A] {
- ・卵…1個
 - ・牛乳…100ml
 - ・メープルシロップ…大さじ5
 - ・バニラエッセンス…少々

- [B] {
- ・薄力粉…200g
 - ・ベーキングパウダー…5g

〇バター…30g (常温レンジで30秒加熱)
〇揚げ油…適量

≪作り方≫

- ①ボウルに【A】をいれて、泡だて器でよく混ぜる。
- ②①に【B】を入れ、なめらかになるまで混ぜたら、バターを入れ更に混ぜる。生地がゆるい時は小麦粉を足しましょう。
- ③生地をちぎったり丸めたりしながら小分けにします。
- ④キツネ色になるまで油で揚げたらできあがり！

『卵ふわふわ味噌ミルクスープ』

≪材料≫・・・(2~3人分)

- [A] {
- ・小松菜
 - ・まいたけ
 - ・厚揚げ(油揚げでも可)

- [B] {
- ・片栗粉…小さじ2
 - ・水…大さじ1

〇バター…およそ20g

〇牛乳…400ml

〇だしの素…小さじ1

〇卵…2個

〇味噌…小さじ2

*だしの素と味噌は、味見をしながら調整します。

≪作り方≫

- ①【A】を食べやすい大きさにちぎる。
- ②鍋にバター(10g)を溶かし①を炒める。火が通ったら牛乳・だしの素を入れて煮立てる。
- ③味噌を入れる。
- ④【B】に卵を入れ、よく混ぜる。
- ⑤③が再び煮立ったら④をゆっくり回し入れる。
- ⑥仕上げにバター(10g)を溶かし完成！

好きな野菜やキノコを入れたアレンジも Good!



5月13日(土)に行われる『わくわくルーム』も参加者募集中です

