



ほっとつっちー

R1. 12月号

少しずつ寒くなっていますが、園庭には子どもたちの元気な声が響いています。天気の良いぽかぽか陽気の日には、園庭開放にたくさんの方がいらっしゃいますよ。ぜひ遊びに来てくださいね。

園庭開放



☆平日、祝日以外の土曜日9:30～16:00☆
そして、土橋保育園の園児の園庭遊びの時間は
0・1・2歳児 9:00～10:30ごろ
3・4・5歳児 10:00～11:30ごろ
となっています。
寒くなってきたので園児も準備体操を念入りにしてから遊んでいます。ケガには気を付けつつ、のびのびと園庭遊びを楽しんでください♪

かめぞう会いに来てね

かめぞう（おんなのこのカメ）が土橋保育園の玄関横に住んでいます。もしかしたらあと少しで冬眠に入るかもしれません。冬、動かなくなる前にぜひ会いに来てくださいね。タイミングが合えば年長さんの“カメ当番”的子も見られるかも？！



かめぞう
です！

イベントにもぜひ♪



12月10日（水） あそびの広場

今回は～あそびうた LIVE&パネルシアター等～
時間や持ち物について、詳しくはHPをご覧ください。

献立紹介 ～オレンジ蒸しパン～

《作り方》

- ① 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- ② 卵は溶いておく。スキムミルクは水で溶いておく。
- ③ ②・砂糖・マーマレードを混ぜ合わせ、①を加えて軽く混ぜ合わせる。
- ④ ③の生地をアルミカップに流し入れる。鍋に生地を入れたアルミカップを並べ、アルミカップの周りにカップの高さの半分程度の水を入れ、強火にかける。フタをして沸騰してから15分ほど蒸す。

※蒸している途中水が少なくなったら、お湯を足します。
空焚きにならないよう、注意してください。

《材料》 アルミカップ9号で10個分
小麦粉 200g
ベーキングパウダー 8g (小さじ2)
卵 120g (M2個)
スキムミルク 40g (1/2カップ)
水 150ml (3/4カップ)
砂糖 40g (1/3カップ)
マーマレード 60g (1/4カップ)

