

つたっこ DAYORI

こども未来局
保育・子育て推進部

令和5年 津田山保育園 NO.1

津田山保育園では、地域の親子さんに向け、園庭開放や絵本の貸し出しを行っています。
保育士、栄養士、看護師との個別相談も受け付けていますので、お気軽に保育園に足を運んでくださいね。

子育てワンポイント～親子で嬉しいスキンシップ～



向かい合わせに抱っこした状態で行なうスキンシップです。

お子さんの足や手、頬など好きなところをママやパパの手でさすったり、ほっぺ同士をすりすりしてあげます。喜ぶ場所はどこかな～？ 肌と肌のふれあいが気持ちよくて親子で笑顔になるスキンシップです。眠る前などにしてあげると心地よく入眠できそうですね。

保育園のメニュー紹介

その①

鶏肉を使った乳児食の
離乳食のおかず（鶏肉編）
献立はこちら。

中期食（7～8 か月目安）

～後期食（9～11 か月目安）用

《作り方》

- ① 鶏ささみに湯をかけ、湯を捨てる。
- ② 鶏ささみをだし汁で煮て醤油で味を薄くつけ、片栗粉でとろみをつけ、食べやすい形状までつぶす。
※初期食（5～6 か月目安）は麩をだし汁で煮て片栗粉でとろみをつけてつぶし「麩のペースト」にするとよいです。（煮る前に麩を削ると簡単にペーストになります）



その②

バーベキューチキン 4人分（子ども8人分）

《材料》

- 鶏もも肉（皮なし）
- パイン缶 70g（輪切り 1～1と1/2枚）
- 玉ねぎ 60g 生姜 2g しょう油 12g（小さじ2）
- ケチャップ 12g（小さじ2強）

《作り方》

- ① 鶏肉は一口大に切っておく。
- ② パイン缶と玉ねぎは、フードカッターなどで細かいみじん切りにする。生姜はすりおろしておく。
- ③ ②にしょう油・ケチャップを加えてタレを作り、
- ④ ①の肉を加えて20分以上漬ける。
- ⑤ フライパンに③の肉をタレごと並べ、しっかり焼く。（下味がついているため焦げやすいので、フライパン用のアルミホイルやクッキングシートを使うと焼きやすいです。）



～遊びの紹介～

津田山保育園0・1歳児クラスの子供たちが楽しんでいる指先遊びをご紹介します。



ペットボトルの蓋を使った穴落とし
（コンッという音が楽しい♪）



ビーズを繋げたもので穴落とし
（キラキラして綺麗です☆）

シフォン布の引き出し遊び
（フワッとした感触が
気持ちいいです）



お問い合わせは、津田山保育園 044-888-5291 日曜・祝日を除く 9:00～16:00 にお願ひします。