



# 園だより

## 2019年1月



あけましておめでとうございます。  
今年もどうぞよろしくお願い致します。

### 園長の挨拶

新しい1年が始まりました。ご家庭でも、よいお正月を迎えられたことと思います。お休みの出来事を嬉しそうに一生懸命話すお子様の姿や、ご家族とたっぷり過ごす事が出来て満たされた表情など、長いお休みの余韻を子ども達と共有していきたいと思います。

さて、今年度もあと3カ月となりました。卒園するお子様との時間を思うと、寂しくなりますが、最後まで成長の一瞬一瞬を見つめ喜び受け止めていきたいと思っております。

また今年もご家族との連携をとりながら、お子様一人ひとりの成長を見守り共有していきたいと思っていますので、どうぞよろしくお願い致します。

### 園からのお知らせ・お願い



- ・冬物の洋服や新しく買い足した物に名前がないお子様がいらっしゃいます。園で使用する物には全て記名をお願い致します。
- ・エプロン&おしぼりは、食事とおやつの枚数お願い致します。(補食・夕食を含む)



### ◎今月の予定◎

7日(月)	身体測定
8日(火)	新年お楽しみ会
10日(木)	お誕生会
15日(火)	災害伝言ダイヤル
25日(金)	避難訓練

※英会話レッスン  
9日、16日、23日、30日

### 食育～給食室より～

#### 〈七草と鶏だんごのあったか鍋〉



#### 材料

- ・水 1ℓ～1.5ℓ ・豆乳 400cc ・白菜 200g
- ・小松菜 150g ・七草 1パック

#### ～鶏だんご～

- ・鶏ももミンチ 300g ・きざみしょうが(少々)
- ・きざみしょうが(少々) ・しょうゆ(少々)
- ・がらスープの素(少々) ・卵 1個 ・片栗粉

- ① 鶏だんごの材料をよくまぜる。
  - ② 土鍋に水を入れて①をスプーンなどで丸めて入れる。
  - ③ 鶏だんごが煮えたら、豆乳を入れる。
  - ④ 白菜・小松菜・七草を入れる。
- 心も体もあったまる、そしてまた一年を無病息災で過ごせる鍋の出来上がり！！
- ※最後に残ったスープに少々味の旨を入れ、ごはんを入れたら和風リゾットになります☆  
(粉チーズを入れても美味しく頂けます)

