



3がらの

ホームだより



地域ではインフルエンザの流行していると聞きましたが、今年インフルエンザには誰もかかりませんでした。何と言っても予防は「手洗い・うがい!」です。
毎朝のマラソン、「縄跳び大会」に向けて縄跳びの練習など、色々な飛び方にも挑戦しています。

「みんなの作品展」・「ミニこども食堂・ミニこどもカフェ」では沢山のお客様を迎え、楽しく開催することが出来ました。ご協力ありがとうございました。

地域の皆様、保護者の皆様と「ふれあい」の大切さを改めて感じる事が出来ました。

今月は最後の行事として「卒園・お別れ会」を行います。優しく、頼もしい、すてきな年長・あおぐみさんをみんなで送ってあげましょう! よろしくお祈りします。

きらきらホーム



「いつもきらきらやさしいしゅわわ!」

「〇〇ちゃん こっちへおいでよ!」「たのしいよ
ぶ?どしてなまきよるん?」と優しい声が聞こえる☆
☆ 聞こえるきらきらホームさんです♡

☆ あおぐみ... じよは卒園、入学が目の前に!!
☆ (年長見) 一人ひとりの保育生活を送り☆
☆ 返り、お別れの言葉を考えながら☆
☆ 言えるように取り組みます。
☆ 木琴演奏も1人ひとりをひとりに☆
☆ 頑張ります♡

☆ 3月も、バイキング作り、おにぎり☆
☆ 作りなど楽しみいっぱい!異年齢でかわり☆
☆ ながら、それぞれ進級入学に向けて☆
☆ がんばり、それぞれ進級入学に向けて☆



☆ ☆ ☆ ☆ ☆

にこにこホーム



「いつもにこにこ笑顔がいっぱい!!」

あたたかい日が増えてきて、春の訪れが
感じられるようになってきましたね♡
先日の作品展では、自分たちが作った
作品を家族の方や地域の方に見てもらえ、
にこにこの子どもたちで嬉しくありがとう
ございました。



モモぐみ... 作品展での絵本作りやおにぎり、
(年中) カレンダーを通してひらがなや数字を
書くことに興味を持っているモモぐみさん。
みんな名前をひとりひとりで書けるように
なっていますよ!! 3月は、マラソンや
なわとび大会がんばります!

モもぐみ... キッカーや鬼ごっこなど毎日元気いっぱい
(年少) 走り回って遊んでいます!今日は寝る日?
寝ない日?と午睡のない日を楽しみに
していますよ! 着く時になることを
意識して楽しく準備していきたく
思います!



1年間、あという間!!みんなで大団円を過ごし、
残りの1か月もたくさん楽しい思い出を作ろうね♡

すくすくホーム



「いつもすくすく大きくなあれ!!」

あかぐみ
(2歳児)

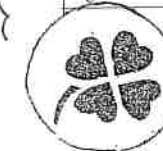
「ももぐみさんになる!」と進級を楽しみに
している子どもたち。今日は今朝の朝
お部屋に行くよ、と声をかけるといつも目を
キラキラさせている子どもたち一人ひとりに
よくなり、お兄ちゃんお姉ちゃんに近づけるよう
毎日頑張ってきたあかぐみさんのももぐみさん
になるまであと1か月!!元氣いっぱい遊んで残りの日々を
おもしろく楽しみたいと思います♡

つばきぐみ
(1歳児)

あかぐみのあかぐみさんおねえちゃんになりたくて
頑張ることをしようと思っているあかぐみさん。おねえちゃん
成長する姿が増えて、一人ひとりの成長を感じて
います。おねえちゃんになりたくて♡4月からはあかぐみ
です。残り1か月元氣にたのしく過ごしていきたいです。

(0歳児)

ひとりおねえちゃんになり、友だちのみんなと一緒に遊ぶ
楽しさを味わっています。おねえちゃんになりたくて
頑張る姿が増えて、一人ひとりの成長を感じて
います。おねえちゃんになりたくて♡4月からはあかぐみ
です。残り1か月元氣にたのしく過ごしていきたいです。



きゅうしよく

3月になりました。保育所生活しゅくくりの月ですね。
この年でみんな大きくなりました。青組さんは
保育所で過ごす最後の1ヶ月です。給食もすくすく
楽しい思い出をたくさん作ってほしいと思います。
今回は2月の手作りおやつ「リンゴケーキ」のレシピです。
リンゴが大好きなみんなにオススメです。

- | 材料 | 分量 | 作り方 |
|-----------|-------|--|
| オリーブ | (1人分) | |
| 薄力粉 | 22 | ① リンゴは皮をむいて小さめのいちご大に切る。
塩水につけてサビを落とす。 |
| ベーキングパウダー | 0.5 | ② 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。 |
| さとう | 10 | ③ ①にさとうを混ぜて牛乳を加える。②に
小麦粉をいれ混ぜて混ぜる。 |
| 卵 | 10 | |
| バター | 2.5 | |
| 牛乳 | 10 | ④ 最後にバターを加えて生地を
切る時にバターと混ぜる。 |
| リンゴ | 15 | ⑤ フルーツを70℃に入れて
180℃のオーブンに入れて
15~20分焼く。 |

