月間のおたより　　11月号　　ひまわり幼稚園　保育部　　R8.10.30

月	火	水	木	金	土	日
						1
2　願書受付	3　文化の日	4 さくらんぼリズム	5 避難訓練(地震➡津波)	6 全園児お弁当	7 1号児新入園児面接 お弁当	8
9	10	11 さくらんぼリズム	12	13	14	15
16 てれじあD組体操	17 制服・その他注文	18 さくらんぼリズム	19 てれじあD組リトミック	20	21	22　勤労感謝の日
23　振替休日	24	25 さくらんぼリズム	26	27	28	
30						

思わぬ台風の進路にやきもきしましたが、無事に運動会を終えることが出来ました。皆様のご協力のもと楽しく行われましたことをお礼申し上げます。ありがとうございました。

吹く風がすっかり秋めいてきました。朝は「寒ーい！」と子どもたちの声があちらこちらで聞こえています。季節の変化を体で感じているんですね。様々な体験を通してたくさんのことを吸収している子どもたち、日々の積み重ねで成長しています。出来ていたことが出来なかったり、出来なかったっことが出来たりと波はあるかと思いますが、それを繰り返しながら出来るようになっています。自分で出来る環境と待つ心を大切にして日々を過ごしていきたいと思います。

【お知らせ】

- ■ 気温の変化に伴い必要に応じて暖かいブランケットやお着替えなどのご準備をお願いします。
- ■ てれじあD組は、進級に向けて制服等の注文を16日(月)～20日(金)の期間に行います。事務所にて採寸を行いますのでおむかえの際に、職員に声をお掛けください。
- ■ クリスマス発表会はてれじあD組も出演します。午前と午後の2グループに分かれて発表します。振り分けは後日お伝えします。

○○○○○○　☆　クリスマス発表会について　☆　○○○○○○

【日にち】12月12日(土)　　【場　所】幼稚園2Fホール

〈午前の部〉　9:00　集合　　9:30　ホール開場　　10:00　開演　　11:30　終演

〈午後の部〉　13:00　集合　　13:30　ホール開場　　14:00　開演　　15:30　終演

※　詳細は後日改めてお知らせいたします。

給食だより

★ 人気メニューレシピ ★

【ヤンニョムチキン風】

【作りやすい分量】

・鶏モモ肉	200g
・片栗粉	適量
・揚げ油	適量
・すりごま	お好みで
①おろしにんにく	2.5g
①酒	大さじ1
①塩コショウ	少々
②ケチャップ	大さじ2
②しょうゆ	大さじ1
②みりん	大さじ1
②砂糖	小さじ2

〈作り方〉

1. 鶏モモ肉を食べやすい大きさにカットし、①の調味料で下味をつけて30分程おく。
2. 下味を付けている間に、②の調味料を混ぜ火にかけ冷ましておく。
3. 時間が経ったら片栗粉をまぶし、油で揚げる。
4. 揚げ終わった鶏肉にタレを絡ませ、白ごまを振り出来上がり☆

いつもの唐揚げをひと工夫！おすすめの一品です！

韓国料理のヤンニョムチキンを、園でも提供できるようにアレンジしたメニューです。子どもが好きなケチャップ味と砂糖・みりんの甘さで食べやすい味になっていて給食でも人気のメニューです。(11月の給食でも提供予定です☆)
給食だよりでは、定期的に人気のレシピ掲載していく予定です。気になる献立がありましたら、是非お声掛けください。