

- 来館される方は事前に体調を確認、全員検温をお願いします。保護者・お子様・ご家族に呼吸器症状や体調不良が見られる方は、ご利用をご遠慮下さい。解熱後 24 時間以上経過していない方はご利用頂けません。
- 咳エチケットに準じて、大人の方はマスクの着用をお願いします。
- 消毒・換気・大人のマスク着用等の感染症対策をとり開放しています。

## おすすめ 親子で絵本

### あけましておめでとう



作 中川ひろたか  
 絵 村上康成  
 出版社 童心社

お正月って挨拶やお飾りなど子どもにとって不思議なことがいっぱいですね。この絵本は、日本の伝統文化が絵と簡単なことばで描かれているので、親子で読むと楽しくお正月が迎えられそうです！

## 子どもたちが大好き！給食レシピ！

### おせち料理 松風焼き

#### 材料（大人2人・子ども2人分）

- 豚ひき肉…140g
- 鶏ひき肉…170g
- 玉ネギ……1/4個
- 長ネギ……1/2本
- パン粉……6g（大さじ2）
- 味噌………24g（大さじ1 小さじ1）
- 砂糖………10g（大さじ1強）
- けしの実…適量  
（またはいりごま）

#### 作り方

- ①玉ネギと長ネギをみじん切りにする  
オープンを200℃に予熱しておく
- ②①と肉、パン粉、味噌、砂糖を混ぜ合わせ、よく練る
- ③天板に②を1～2cmの厚さに広げ、けしの実を表面にふりかける
- ④余熱したオープンにいれ、15～20分焼く
- ⑤▽の形（末広がり）に切ったら出来上がり！

松風焼きの表面には、けしの実やごま、青のり等をまぶすので華やかに見えますが、裏面には何もないので「隠し事なく、正直な生き方ができるように」という意味がこめられています。

おせちに入れる時は、末広に切って縁を担ぐといいですよ！



## お正月あそび

私たちが子どもの時に楽しんでいたお正月遊びにも由来があります。お正月休みに家族でぜひ遊んでみてくださいね！

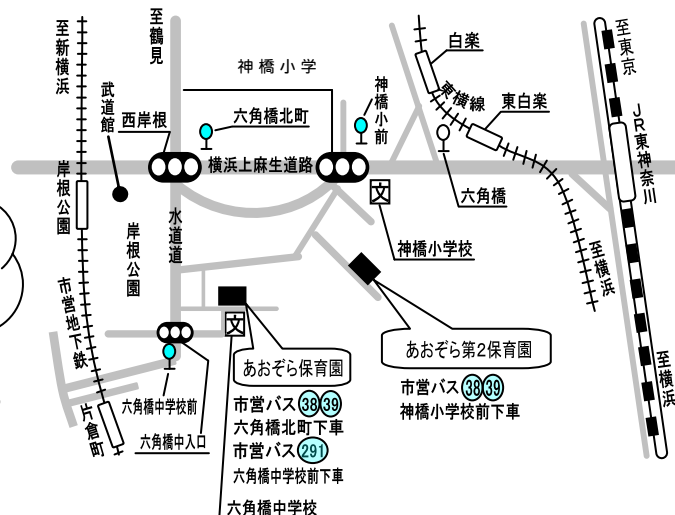
**羽根つき**羽に使われている「無患子（むくろじ）の実」に「子どもが患わない」という意味を重ね、わが子の健康を願います。

**こま回し**こまが回ると「お金」が回るとされ縁起が良いそうです

**たこあげ**お正月にあげるようになったのは江戸時代以降。男の子が誕生するとお祝いにあげていたそうです。

### アクセス

行き方が分からない時は、園にお問い合わせください



### あおぞら第2保育園 いちご畑

LINEにて情報等  
発信します！

ぜひ友だち登録  
お願いします！

#### いちご畑

