



園庭開放

7月 こんぱす



暑い季節がやってきました。暑すぎずほど良い暑さでいいのに…なんて勝手なことを思うてしまう今日この頃です。子どもは小さいぶん、地面からの照り返しが強く、大人が感じている以上に暑さを感じるそうです。外出の時間帯を考えたり、水分補給にも気をつけながら暑い夏を元気に過ごしたいですね。

7月のこんぱす

日にち：7月9日(火)

♡9:45~11:30

「さわって遊ぼう

氷、寒天あそび」

「ベビーマッサージ」

★JHBA 認定マサージセラピスト

市川 圭子先生

バスタオルを持ってきて下さい

☆子どもさんにはおやつを用意しています

園庭開放

日にち：7月2日(火)

7月16日(火)

7月23日(火)

7月30日(火)

時間：9:45~11:30

場所：こども園ゆめな 園庭(雨天中止)

内容：園庭で保護者の方と一緒に遊びます
(保育者は常駐していません)

～医師からのひとこと～

溶連菌患者さんが増えています。発熱と喉の痛みが主な症状で、加えて体に細かな発疹が出たり、舌にイチゴのようなぶつぶつができることがあります。今年は家族内感染が多い印象があります。上記症状がある場合は、一度ご相談ください。

沼隈病院小児科医 高橋先生より

こども園ゆめなでは

お問い合わせや、園内見学などは随時おこなっておりますので、お気軽にご相談下さい。

6月のメニュー「じゃがいももち」

材料(作りやすい量)

じゃがいも 中3個 片栗粉 大さじ2

塩少々 サラダ油 大さじ1

作り方

- ① じゃがいもを1センチくらいのイチョウ切りに切って水にさらす。鍋に切ったじゃがいもを入れてひたひたに水を張り、茹でる。
- ② 茹で上がったたら、ザルにじゃがいもをあげて鍋にうつし、熱いうちにじゃがいもをつぶす。
- ③ つぶしたじゃがいもに片栗粉を入れてよく練る。
- ④ ③をまるめて、フライパンに油を引いて、両面を焼く。塩を振って出来上がり。
※ 砂糖醤油もおいしいです。



社会福祉法人「ゼノ」少年牧場
幼保連携型認定こども園 ゆめな

TEL(084)987-2200HP

<https://www.zeno.or.jp/yumena/>

