

プチそら通信～8月のご案内～

いよいよ本格的な夏がやってきます。8月の園開放は下記を予定しています。お友だち作りをしながら楽しいひとときを過ごしませんか。どうぞお気軽に遊びにいらしてください。

【8月の予定】

＜8月の園開放＞ 0歳児～

① さわってみたら・・・片栗粉あそび

日時 8月17日(水) 10:10～11:10 (受付 10:00～)

場所 園庭(雨天時はホールあそび)

② 英語あそび/園庭あそび～シャボン玉あそび

日時 8月31日(水) 10:10～11:10 (受付 10:00～)

場所 園庭(雨天時はホールあそび)

【定員】 親子 10組

【持ち物】 汚れてもいい服装または着替えをお持ちください。水筒など

【予約】 園までお電話(011-676-7650)でご予約ください。

予約開始日 8月10日(火)

- ・動きやすい服装でお越しください。
- ・駐車場には限りがございます。
- ・園児の保育中は、保育室への入室をご遠慮ください。保育の見学は廊下よりお静かにお願いいたします。
- ・荷物の紛失、万が一の怪我などがあった場合、園では責任を負いかねます。保護者様の管理・責任のもとお願いいたします。

園庭ではいろいろなことができるよ



＜子育て memo＞ ぐりとぐらのカステラを作ろう♪

子どもと一緒に絵本を読んでいると、おいしそうな料理やお菓子が登場する絵本がたくさんあります。

「一度は食べてみたい!」と思ったことがあるのではないのでしょうか。今回は、みんなの大好きな「ぐりとぐら」の絵本に登場するカステラのレシピをご紹介します。



【材料】(直径 18 cmの型)

- ・卵: 2個
- ・卵黄: 1個分
- ・グラニュー糖: 65g
- ・薄力粉: 65g
- ・牛乳: 大さじ1
- ・無塩バター: 15g

【作り方】

- ①卵と卵黄をほぐし、グラニュー糖を加え、白っぽくなるまでよく泡立てる。
- ②牛乳とバターを60℃位に温めて①に加え、かき混ぜる。
- ③薄力粉を入れ、さっくり混ぜて型に流す。
- ④170℃のオーブンで約40分、表面が色づくまで焼く。

お子さまと一緒に、ぜひ作ってみてください♪

【新型コロナウイルス感染拡大防止に関するお願い】

ご参加の際は、下記にご協力ください。

- ・前日からの検温にご協力いただき、同居されている方も含め、37.5度以上ある場合や解熱後24時間を経過していない場合、体調不良、風邪の症状がある場合は来園をご遠慮ください。
- ・保護者の方はマスクの着用にご協力ください。
- ・園玄関での検温、手指の消毒にご協力ください。

※状況により活動内容・時間を変更させていただく場合がございます。ご了承ください。

園では、消毒、換気など環境の管理に努めてまいります。皆さまのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



【お願い】

- ・ホールや決められた保育室以外への入室をご遠慮ください。見学の際は、廊下よりお静かにお願いいたします。
- ・未就園児教室で撮影した写真を、ホームページ等にご使用させていただく場合があります。ご都合が悪い方は、初回、受付用紙にご記入いただき、職員までお知らせください。
- ・子育てや発達に関するご相談もお受けいたします。お気軽にお声掛けください。