

# おおぞら通信

## 9月号



令和7年8月25日発行  
宮前おおぞら保育園  
03-5336-1234  
HP <http://www.kunitachihoikukai.jp/miyamae>

暑さがまだまだ厳しい時期ですが、暦上では秋になりました。この先少しずつ秋の匂いが感じられるようになってくると思います。季節の変わり目で体調の変化には十分に気をつけて健康に過ごしていきましょう。

当園では秋の行事が目白押しです。大きい行事としては運動会です。子どもたちは9月から本格的に運動会の取り組みが始まってきます。運動会では地域の方々の参加も募集しています。園の行事と一緒に参加してみませんか。裏面に詳細を記載させていただいておりますのでご確認ください。

また、秋は食欲の秋ということで、今月は宮前おおぞら保育園の子どもたちに人気のメニューをご紹介します。ご自宅でも是非作ってみてください。

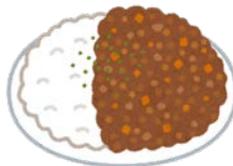


### おおぞら 給食人気メニュー

#### 【キーマカレー】

<材料>大人2人、幼児2人分

- ・油…適量 ☆ケチャップ…22.4g
- ・片栗粉…適量 ☆中濃ソース…11.2g
- ・にんにく…1.2g ☆三温糖…2.8g
- ・生姜…1.2g ☆塩…1.2g
- ・豚ひき肉…260g ☆こしょう…少々
- ・玉ねぎ…170g
- ・人参…110g
- ・ピーマン…45g
- ・カレー粉…2.2g
- ・水…28g



<作り方>

- 1.鍋に油を熱し、にんにく・生姜を入れて香りを出し、豚ひき肉を加えて炒める。
- 2.玉ねぎ・人参を加えて炒め、カレー粉を加えてさらに炒める。
- 3.ピーマンを加えてさっと炒めたら、水を加えて煮る。
- 4.☆調味料を加えて味を調える。
- 5.片栗粉でとろみをつけて出来上がり。

#### 【海苔の佃煮】

<材料>大人2人分

- ・海苔(全型) …1枚(3g)
- ・水 …24g
- ・三温糖 …3g
- ・みりん …3g
- ・醤油 …4.8g

<作り方>

- ① 鍋に海苔をちぎって入れる。
- ② 調味料を全て入れて煮詰める。



のりが余ったときに  
オススメのレシピです!

# 地域交流のおしらせ

地域の親子交流の場として、園庭開放を開催します。宮前おおぞら保育園の子どもたちと一緒に遊びませんか。参加ご希望の方は宮前おおぞら保育園までお問い合わせください。

地域交流の日程につきましては毎月のおおぞら通信発行でお知らせいたします。

## 園庭・エントランス開放のお知らせ

場所：宮前おおぞら保育園

日時：9月 3日(水) 10時～11時頃

日時：9月 10日(水) 10時～11時頃

日時：9月 17日(水) 10時～11時頃

日時：9月 25日(木) 10時～11時頃

※ご来園の際は前もって保育園へお問い合わせください。

※暑さが厳しい場合はエントランス解放となります。

絵本の読み聞かせや保育園の手作りおもちゃなどで遊ぶことができます。

## 身体測定しませんか

保育園でお子さんの身長・体重を計測してみませんか。保育園の看護師がお子さんの体を計測させていただきます。身体測定は、エントランス解放の日を実施します。ご希望される場合は保育園までお問い合わせください。

## 園の行事に参加しませんか

保育園では地域の方々の行事参加（保育所体験）をお待ちしております。参加にはご予約が必要です。定員数は各行事3名ずつとなりますので、お早めにご連絡お待ちしております。またご不明点、ご質問ありましたらいつでもお問い合わせください。

〈今後の行事予定〉※下記全日程 10:00 より

10月11日(土) 運動会

12月24日(水) クリスマス会

1月8日(木) お正月遊び

2月 2日(月) 節分・豆まき

3月 2日(月) ひな祭り会

\*ご質問・お問い合わせ等ございましたらお気軽にお電話下さい。

宮前おおぞら保育園 Tel.03-5336-1234

担当者 福本 ゆか