



# おおぞら通信

## 5月号

令和8年4月27日発行

宮前おおぞら保育園

03-5336-1234

HP <http://www.kunitachihoikukai.jp/miyamae>

新緑がまぶしく、さわやかな風が心地よい季節となりました。

宮前おおぞら保育園では、新入园児のお子さまが、園生活に少しずつ慣れてきて、笑顔で遊ぶ様子がたくさん見られるようになりました。在園児は、進級後の保育室に慣れ、好きな遊び・おもちゃを見つけ活発に遊んでいます。

また、新担任やお友だちと関わる姿が多く見られるようになりました。

### ☆給食メニューご紹介☆

#### ひじきハンバーグ 《材料 大人2人 幼児2人分》

・玉ねぎ	150g	・醤油	1.2g
・乾燥ひじき	6g	・こしょう	少々
・油	適量	★三温糖	小さじ2
・豚ひき肉	270g	★みりん	小さじ1/2強
・ドライパン粉	36g	★醤油	小さじ1と1/2
・無調整豆乳	48g	★水	24g
・酒	1.8g	・片栗粉	適量(とろみ用)
・塩	ひとつまみ		

#### <作り方>

- ① 鍋に油を熱し、玉ねぎ・ひじきを炒め、粗熱をとる。
- ② ①と豚ひき肉～こしょうを粘りが出るまでよく混ぜ、小判型に成形し、真ん中をくぼませて180℃のオーブンで10分程度焼く。
- ③ ★を合わせて火にかけ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④ 焼き上げた②に③のたれをかける。



#### 豆腐ブラウニー 《材料 幼児2人分》

・ホットケーキミックス粉	80g
・絹ごし豆腐	90g
・ココア	4g
・三温糖	20g
・油	6g



#### <作り方>

1. 豆腐を滑らかにつぶす。
2. 1に粉類、三温糖を加えてよく混ぜ、さらに油を加えてよく混ぜる。
3. カップに流し、オーブンで焼く(175度10分程度)。

# 地域交流のおしらせ

## ◎園庭開放◎

①5月13日(水) 10時から11時ごろまで

②5月27日(水) 10時から11時ごろまで

※雨天時は、エントランス開放に変更になります。

## ◎身体測定◎

保育園でお子さまの身長・体重を計測してみませんか。  
保育園の看護師がお子さまの体を計測させていただきます。

※実施日は、上記の園庭開放日と同日です。

## ◎保育所体験◎

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。

定員数は各行事3名ずつ 時間は10時からとなります。

日にち	内容
5月1日	子どもの日の集い
7月6日	七夕集会
7月24日	なつまつり
10月10日	運動会
11月20日	勤労感謝の日の集い
12月24日	クリスマス会
1月6日	新年お楽しみ会
2月3日	節分・豆まき
3月3日	ひな祭り会

※参加には、ご予約が必要です。お電話お待ちしております。

\*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