



子育てサロンだよ 10月号

令和6年10月1日

西谷山認定こども園

食欲の秋、読書の秋、スポーツの秋、実りの秋・・・楽しみの多い季節がやってきました。少しずつ秋の訪れも感じてきましたね。朝晩は冷え込み、昼夜の気温差が大きい季節でもあるので、健康面には十分に気を付けていきたいです。

さて、10月も月に2回、子育てサロンを開催します。下記の日程で行いますので、ご予約のお電話をお待ちしております。

西谷山認定こども園 ☎269-5075 までお電話ください。

日程 10日・24日

時間 10時～11時頃まで



★9月の子育てサロンの様子★

9月の子育てサロンでは、身体測定や手形・足形アートで魚を作ったり、お月見製作をしたり、こども園の園庭でお友だちと一緒に遊んだりしました。手形・足形アートでは、自分で好きな目を選んで付けたり、魚の模様を貼ったりと、魚が完成する様子を楽しみながら取り組んでくれました



😊お月見製作では、お餅のシール貼りをしたり、絵の具のスタンプで月を作ったりしました。お母さんと一緒にしたり一人で挑戦してみたり色々な姿が見られ



ました♪また、少しずつ涼しくなってきたので園庭でも遊ぶことができました。滑り台や砂場など時間を忘れるくらい夢中になって遊ぶ姿に、ほっこりするひと時でした♡10月もぜひ一緒に楽しい時間を過ごしましょう♪

絵本紹介



うさぎさんが作った小さな椅子。そこに「どうぞのいす」と書いた立札をおいていきます。通りかかった動物たちが色々なものと交換し、やがてユニークな結末へとつながっていきます。最後まで目が離せないお話です♪

ぐりとぐらのえんそく



なかがかりえんそく やまわきゆりに

遠足にでかけた野原で「毛糸」を見つけたぐりとぐら。「どこまで続いているのかな、」「何に繋がっているんだろう、」などいろんな想像を膨らませながら一緒に楽しめるお話です♪

オススメレシピ ～鮭の幽庵焼き～

<材料> (幼児5人分)

- ・ 鮭の切り身 (小さな5切れ)
- ・ 薄口醤油 7.5 cc
- ・ 料理酒 7.5 cc
- ・ みりん 7.5 cc
- ・ レモン汁 4 cc

<作り方>

- ① 鮭の切り身に分量外の塩少々をふり、少し時間をおいておく。
- ② 醤油・酒・みりん・レモン汁を混ぜ合わせ漬けダレを作る。
- ③ ①の鮭から出た余分な水分を取り除き、②の漬けダレに漬け込み冷蔵庫に入れる。(30分～1時間)
- ④ オーブン、またはフライパンで焼く。

