



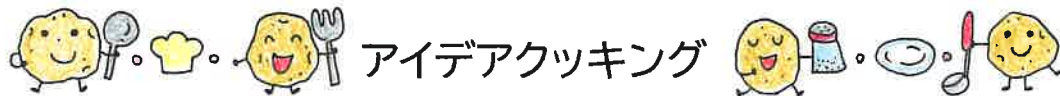
# センターだより

第83号 令和3年6月1日発行



あっという間に春が過ぎ、早くも梅雨入りとなりました。気温の変化も多いこの季節、体調管理にも気をつけたいですね。

なかなか終息が見えない新型コロナウイルス。今月も感染リスクレベル5に伴い、講座と移動子育てひろばの開催は中止致します。雨で外遊びも出来ず、家でずっと過ごすのもストレスですよね。センターの自由来館は行っておりますので、ストレス発散にぜひいらして下さい♪みなさんのご来館お待ちしております！



## アイデアクッキング

今が旬の新じゃがいもを使った料理をご紹介します。おかずのもう一品やおつまみにも良いですよ♪

### 【材料】

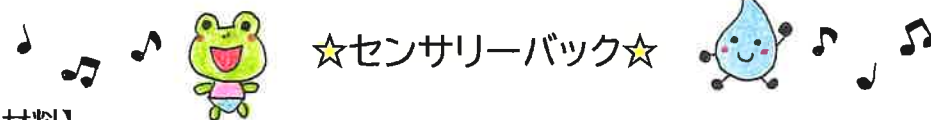
- ・新じゃがいも
- ・ベーコンまたはハム
- ・ピザ用チーズ
- ・塩
- ・こしょう
- ・オリーブオイル

- ① 新じゃがいもの皮を剥き、芽を取って千切りにする。  
ベーコンまたはハムも千切りにしておく。
- ② ボウルに①、ピザ用チーズ、塩、こしょうを入れて混ぜ合わせる。
- ③ フライパンにオリーブオイルを入れて加熱し、②を入れて強火で8分程度焼く。
- ④ 焼き色が付いたら裏返し、オリーブオイルを鍋肌から回し入れる。同じように中火で8分程度焼き、火が通って焼き色がついたら完成☆



## 手作りおもちゃを作ろう

今回は、子どもの五感を刺激する知育おもちゃ『センサリーバッグ』の作り方をご紹介します！



### ☆センサリーバッグ☆

### 【材料】

- ・チャック付きポリ袋(2枚)
- ・洗濯のりや保冷剤、またはヘアジェル
- ・スパンコールやビーズなど

### 【作り方】

- ① チャック付きポリ袋に洗濯のりや保冷剤、またはヘアジェルを入れる。
- ② その中にスパンコールやビーズなどを入れる。
- ③ 袋のチャックをしっかりと閉め、もう1枚のチャック付きポリ袋に入れて完成☆



※ 子どもの口に入らないよう封はしっかりとしましょう！袋を二重にしていますが、もし心配な場合は四隅をガムテープなどで留めるとより安心です♪



## 職員挨拶



私事ですが、この度3人目を授かり、出産・育児のため、6月末で退職することとなりました。約2年間という短い期間でしたが、ご利用者のみなさんと色々お話したり、子どもさん達と遊んだりとても充実した2年間でした。出産後は、利用者としてセンターに来たいと思いますので、同じママとして仲良くしていただければと思います。ありがとうございました！ 吉良 陽子