

センターだより

第74号 令和2年9月1日発行



今年の夏は気温が高く、暑い日が続きましたね。夏らしいイベントもなく、ちょっと寂しい夏となってしまいました。そんな夏も終わり、朝方はすっかり涼しくなって、秋の訪れを感じます。夏の疲れが出やすい時期なので、生活リズムを整え、体調管理に気をつけたいですね。今月も県内の新型コロナウイルス感染リスクレベル4に伴い、当面の間講座の開催と移動子育てひろばは中止とさせていただきます。センターの方は自由来館となっておりますので、皆さんの来館をお待ちしております。尚、引き続き感染防止の為、マスクの着用、手洗いにご協力をよろしくお願い致します。また、非接触式体温計(額で測る体温計です)を準備しておりますので、来館時の検温にもご協力をお願い致します。

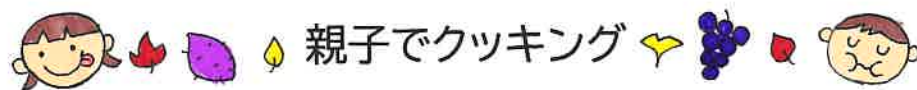
おはなし会

新型コロナウイルスの影響で、今年度初めての開催となったおはなし会。月齢が近い子どもさんが多く、お母さんの膝の上でじーっと絵本や手遊びに見入っていました♪大型絵本「おべんとうバス」の読み聞かせの後は、職員手作りのおべんとうバスの仲間達を乗せて、みんなで出発進行～！にここに笑顔がたくさん見せてくれました☆



手作りおもちゃの紹介

またまた職員手作りのおもちゃが出来上がりました♪フェルトで出来た可愛い海の生き物たち。釣り竿でいくつ釣れるかな？



☆餃子の皮でカリッ！スイートポテト☆

【材料】

- ・さつまいも(250g) ・無塩バター(10g) ・砂糖(30g)
- ・牛乳(40ml) ・餃子の皮(18枚) ・卵黄(1個) ・黒いりごま(適量)

- ① さつまいもの皮をむき、1cm幅の半月切りにして、10分水にさらす。
- ② ①の水気を切り、耐熱ボウルに入れてラップをし、600Wのレンジで6分柔らかくなるまで加熱する。
- ③ さつまいもが温かいうちに、無塩バター、砂糖を加えて混ぜる。無塩バターが馴染んだら、牛乳を少しずつ加えながら混ぜ、9等分にする。
- ④ 餃子の皮に③を乗せ、縁に水を付けてもう1枚の餃子の皮をかぶせて留め、ひだを寄せて包む。
- ⑤ ④の上部に卵黄を塗り、黒いりごまを乗せる。
- ⑥ アルミホイルを敷いた天板にのせ、トースターで10～15分、こんがり焼き色が付くまで焼いたら完成♪

