



# さくらんぼ通信



江東区 小名木川保育園

朝には霜柱が立って、寒さが厳しい季節になりました。コロナウィルスの感染が一日も早く終息し今までの日常が戻ることを願います。今月も家庭でも親子で楽しく過ごしていただけるよう、子育ての役に立つ知恵を分かりやすくお伝えします。育児をしている中での気になること、不安なことなどをお気軽にご相談ください。

小名木川保育園のホームページで、マイ保育園ひろばの予定表もダウンロードできます。

<http://seika-group.com/onagigawa/>



2日(火)	8日(月)
<p style="text-align: center;"><b>豆まき会</b></p> <p style="text-align: center;">緊急事態宣言発令中のため 中止となります。</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p style="text-align: center;"><b>ママニティー 看護師の知恵袋</b></p> <p style="text-align: center;"><b>「赤ちゃんのスキンケアについて」</b></p> <p style="text-align: center;"><b>10:00~11:00</b></p> <p>冬なると乾燥して、肌がかさかさしてきますね。乾燥肌やアトピー性皮膚炎などのスキンケアの予防方法・対策についてお伝えします。</p> <p>ご質問も受け付けますので、お気軽にご参加ください。</p> <p style="text-align: center;">☆リモート☆</p> <p><b>お電話(受付9時~16時)でのご予約となります。</b></p> <p style="text-align: center;">TEL:03-3645-6807</p>

給食メニューレシピを紹介します!

## 「バイクドビーンズ」

節分で食べる大豆を、甘めの味付けで食べやすくしました。

保育園の子どもにも大人気です!!



### 材料(大人4人分)

- 大豆水煮…150g
- 玉ねぎ…中1個
- 人参…1/2本
- ベーコン…40g
- トマト缶詰…100g
- 油…適量
- おろしにんにく…1cm
- ケチャップ…大さじ2
- コンソメ…1かけ
- 砂糖…小さじ2

### 作り方



- ①玉ねぎと人参は1.5cmほどの角切りに、ベーコンは5mm幅の千切りにする。
- ②油とおろしにんにくとベーコンを炒め、玉ねぎと人参を加える。
- ③5分ほど炒めたらトマト缶・大豆の水煮を加えて中火で煮込む。
- ④全体がぐつぐつと煮立ってきたら、火を弱めて調味料を加える。
- ⑤焦がさないように時々全体を混ぜながら煮込み、人参が柔らかくなったら完成!

大豆の水煮を使うことで、すぐ子どもたちにちょうど良い柔らかさに仕上がります。豆料理が苦手な子も、甘めな味付けで食べやすくなっています。

