



園庭の「河津桜」
2月16日に開花しました。

地域の子育て情報

3月号



トムソーヤ

令和6年3月1日発行



チューリップの開花も
待ち遠しいです。

年長組22名の子どもたちが育ててきたチューリップの芽が空に向かって伸びて「春」の訪れを身近に感じます。このチューリップは3月16日の卒園式に並ぶ予定で、より一層彩を添えてくれることだと思います。一回りも二回りもグリーンと大きくなった年長組の子どもたちに「小学校」という新しい世界でも自分らしい色を輝かせてほしいなと願っています。



今年度もありがとうございました！



今年度は「園庭開放」や「ベビーマッサージ」などを通して地域の方々と交流を深めさせていただきました。限られた時間ではありますが、地域の方どうしが顔見知りになり、笑顔で過ごす時間が増えるといいなと思っています。

令和6年度は、さらに地域の皆さんに保育園のことを知っていただけるよう、また交流の場として活かしていただけるよう、活動内容を検討中です！今後ともよろしくお願いいたします。



令和6年度の活動は5月からになります。
給食体験や離乳食作りなども検討しています。
活動内容やお申し込みなどは、この「トムソーヤ」で
お知らせします。



3月30日は『味噌の日』です。



毎日の食卓に欠かせない「味噌」。

汁ものはもちろんですが、炒め物・焼き物・和え物にも「味噌」は大活躍です。

保育園の献立でも「みそ汁」「鮭の西京焼き」「豚肉と野菜の甘味噌炒め」等々、「味噌」を使った給食は子ども達も大好きです。「味噌」は大きく分けて4種類あります。



米みそ	原料は、米・大豆・塩。 国内で生産されている8割が米みそです。
麦みそ	原料は、麦・大豆・塩。中国・四国・九州地方を中心に生産されています。
豆みそ	原料は、大豆・塩。中京地方が主な生産地です。
調合みそ	米・麦・豆みそを複数混ぜ合わせたり、複数の麴を混ぜて作られるみそを「調合みそ」といいます。

お家で使っているのは、
何味噌ですか？



味噌作りにチャレンジ！

今回、八王子市内で「手作り味噌教室」を開催されている「埼玉屋本店」さんの教室に参加させていただきました。（簡単にご紹介します！）



材料
大豆は「とよまさり」「伯方の塩」「乾燥麴」と大豆の煮汁200ccを使用しました。



① 塩と麴を混ぜます (A)



② ふっくらと炊きあがった大豆をよく潰します (B)
これが意外と大変でした！



③ (A)と(B)をなじませます。
大豆の煮汁を加えます (C)



④ 容器の底に塩をまぶし、(C)を空気が入らない様に入れていきます。



⑤ 最後はこんもりとした山を作り塩をまぶし(防カビ用)、ラップをします。



給食に出るのが楽しみです！

⑥ 重石をのせて暗くて風通しの良い場所で保管します。



お世話になった「埼玉屋本店」の長谷部さん。丁寧に教えて下さいました。ありがとうございました。

