



トムソーヤ

2025年1月4日発行



あけましておめでとうございます



巳年

「巳」という漢字は、胎児の形から派生しているそうです

他の生き物に比べて、へびは長期間餌を食べなくても生きて行ける生命力を持っていることから、精力や生命力の象徴でもあるそうです。

現代では、へびが脱皮をするたびに表面の傷が治癒していくことから、医療、治療再生のシンボルともされています。病院のマークによく見られます。

蛇から連想される「生命力」にあやかって

子どもも大人も、共に生き生きと過ごせる年にしたいと思います。

また、こばとCLUBの活動を通して、地域の子育て中の方々に笑顔が広がることを願っております。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

園庭開放 (月～木曜日)

1月は14日(火)から実施

(1/22と2/13は身体計測日です)

・10:30～12:00 ・雨天中止

・給食体験 1月下旬

ベビーマッサージ

1月16日(木)・2月6日(木)

10:00～11:30

- ◎親子3組
- ◎予約制・先着順
- ◎持ち物
 - ・バスタオル
 - ・飲み物(赤ちゃん用)

・お気軽にお問い合わせください



餅を使った園児の人気のおやつ

ねったぼ

(さつま芋餅にきな粉をまぶした鹿児島県の伝統甘味おやつ)

材料

さつま芋	中ぐらいのもの2本
切り餅	4個
砂糖	10～30g
きな粉	50g

①サツマイモは皮を剥いて2cm各ぐらいに切り、水さらしておく
②水さらしたさつま芋をさっと洗い、鍋に入れ、ひたひたの水を加えて5分くらい煮る。

③芋を煮ている間に、切り餅1つを8つにきっておく。
④芋が柔らかくなったら、餅を入れ3分くらい煮る。どちらも柔らかくなったら、火を止め、鍋に残った水を捨てる。
⑤鍋が滑らないように布巾の上に置き、すりこ木などで芋と餅をつぶす。全体がむらなく滑らかになるまで混ぜてつく。甘味が少ないようなら、砂糖を加える。

大豆タンパク質が豊富

⑥出来上がった餅を、カレースプーンで掬い、砂糖入りきな粉の中に入れてきな粉をまぶす。

お皿に盛り付け召し上がれ

今回の保健のお話(消化器官)



水や食べ物が食道を通る時間や、胃で消化される時間、小腸や大腸の長さについて人体型パネルを見ながら学びました。特に、胃に入った食べ物は、胃酸というシャワーを浴びて解かされるという話しを聞き、子どもたちは驚き感心していました。

