

令和6年9月27日

保護者の皆様へ



一般財団法人 こども財団
小規模保育事業 リーゴ新瑞橋
施設長 久保 寛子

リーゴだより 10月号

長かった暑い夏もようやく終わり、爽やかな風に秋の訪れを感じる頃となりました。これからは散歩に出かけ自然の中で秋を見つけたいと思います。

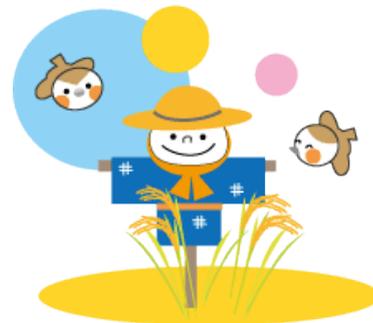
先日、黄赤グループの部屋で「だるまさん、だるまさん、にらめっこしましょ」と歌いながら遊んでいた時のことです。青や赤の子どもたちは、両手で頬をつまんだり、あかんべえをしたり、目を吊り上げたりと思いつきの表情をして楽しんでいました。それを見ていた黄グループの子も両手を顔に当て仲間に入っていましたよ。毎日大きい子と遊ぶ中で新しい発見があり、やってみたいことが増えるのだと思いました。

これからもたくさんの仲間や大人と過ごすなかで、失敗を恐れず色々なことに挑戦して成長していく姿を見守って
いきたいと思います。



☆10月行事予定

- 11日(木) 避難訓練
- 21日(月)～31日(木) 保育参加
- 22日(火) 内科健診 14:30～
- 25日(金) 身体測定



☆お知らせとお願い

◇保育料9月分の引き落とし日は10月15日(火)です。

前日までに振替口座へご準備ください。

◇保育参加について

- ・動きやすい服装と靴でお越しいただき、飲みものをご準備ください。
- ・お子さんと過ごす時間を大切にしていきたいので、写真撮影はご遠慮ください。

◇11月7日(木)に遠足を予定しています。(詳細は後日掲示します。)

◇着替えについて

- ・気温に合わせ服装の調節を行いますので、半袖、長袖の着替えの準備をお願いします。
- ・散歩中に虫に刺される子がいます。長ズボンの準備もお願いします。

★9月の各グループの様子と給食★



赤・黄グループ

いらっしゃいませ～!

店員さんとお客さんになりきっている
かわいいやりとりも微笑ましいです!



お店屋さんごっこ

ミルクどうぞ!

おもちゃのスカートを抱っこひもに見立てて遊んでいます♪



お世話ごっこ



お買い物ごっこ

アイスクリーム
おいしいよ!

様々な設定のごっこ遊びを
友だちと一緒に楽しんでいます!



おやすみなさい♪

段ボール電車を
乗り降りする時は
タッチ!をして
切符をくれますよ☆

電車ごっこ



お昼寝ごっこ



かばんを持って「お買い物行こう♪」と
部屋中を歩いたりハイハイしたり!
みんなでジュースを買ってごくごく★

まだまだ暑い日が続く中で、
「ぱちぱちしたい」「みずあそび
する?」と水遊びは大人気でした!

子どもたち同士で、水やミストの掛け合いっこをしたり、
コップに水を入れてジュース屋さんになって乾杯をしたり♪
ウォータマットやホースなどからどんどん出てくる水にも
とっても大喜びで「気持ちいいね!」「もっともっと!」と
水を浴びながら楽しむ姿もありましたよ。



青グループ

赤ちゃんのお世話ごっこ

年下の友だちに
優しく接する
微笑ましい姿も！



トントン...

ブロック遊び

「もっともっとたかくする！」と、
レゴブロックをどんどん積み上げていきます！
完成すると、とっても嬉しそうに見せてくれました



友だちや保育者との言葉のやり取りが盛んになり、
ごっこ遊びがどんどん広がってきました！

かんぱーい♪

また、自分が経験したことや感じたことを話してくれることも多く、
嬉しそうに話す姿がとても微笑ましいです☆



ダンス・ダンス・ダンス♪

音楽に合わせて
元気いっぱい体を動かしたり
鈴やタンバリンを使って音を鳴らしたりして
思い思いに楽しむ姿がありました♪

アイス屋さんでーす！



水遊び

水に親しみを持って
たくさん遊んだね♪

三角巾やエプロンを付けて、準備完了！

「ごはんつくるから、まってねー」と、気分はお母さん♪
どんな料理ができるかな～？☆

♡9月の人気メニュー♡

【鶏つくねときのこあんかけ】の材料(3人前)

- 鶏ひき肉(135g) 木綿豆腐(60g) ひじき(2,4g)
- たまねぎ(60g)
- 食塩(0.6g) 片栗粉(10.8g)
- 人参(18g) しいたけ(36g) えのきたけ(36g)
- しょうゆ(5,4g) 酒(2,4g) 砂糖(2.1g) かつおだし汁(45g) 片栗粉(1,2g)

【月見だんご】の材料(3人前)

- 上新粉(30g) 白玉粉(30g)
- かぼちゃ(25g)
- きなこ(10g) 砂糖(5g)



【鶏つくねときのこあんかけ】の作り方

- ① たまねぎをみじん切りする
- ② ひじきを水で戻し細かく切る
- ③ ひき肉に①、豆腐、塩、片栗粉を加えよく混ぜる
- ④ ③を丸め焼いていく
- ⑤ 鍋に千切り人参、しいたけ、えのき、ひじきを、しょうゆ、酒、砂糖、塩、だし汁、片栗粉を入れて混ぜ、かき混ぜながら餡を作る。
- ⑥ ④に⑤の餡をからめる。

【月見だんご】の作り方

- ① かぼちゃを蒸す、茹でる、レンジのいずれかで柔らかくなるまで火を入れる
- ② 上新粉と白玉粉、①をぬるま湯(分量外)を加えながら混ぜる。
- ③ ひとまとまりになったら丸めて平たくして茹でる。
(月齢的に少し柔らかめがおすすめです)
- ④ きなこと砂糖を混ぜてからめる。