



高く降り積もった雪の壁もだいぶ低くなり、路肩には少しずつ土が顔を見せ始めました。こども園の玄関には、桜の花が咲き、ようやく春の声が聞こえてきました。1年間、たくさんの経験をして大きくたくましくなった子どもたちの、新しい一歩をお祝いしてくれているようです。

今年は、在園児との誕生日お祝いおやつを作ったり、やきもち作りをしたり、と「おいしい」がたくさんの子育て支援活動でした。来年度はどんなことがあるかな?! ドキドキ、来年度もみんなで楽しく子育てができるよう、色々な活動をしていけたらと思います。

1年間ありがとうございました。



2月のおともだちのリクエストはケーキ! 3月生まれのお友達はバナナ!
そこで、2月は、紙コップで一人一個ずつのカップケーキ、3月はホール型のバナナケーキを作りました。バナナケーキは、ビニール袋で潰したり混ぜたりするだけなので、子どもが自分で作れ洗い物もないので、とってもらくちん! 食べるだけでなく、作ることも楽しめました。

☆カップケーキの作り方☆

【材料】(紙コップ3個分)

- ・ホットケーキミックス(HM) 200g・卵1個
- ・牛乳150cc・砂糖大さじ2・サラダ油40cc
- ・チョコレートお好みで

【作り方】

- ①HM、卵、牛乳、砂糖、サラダ油を入れて混ぜる。
- ②紙コップに生地をのせる。
- ③上にチョコレートのをのせる。
- ④チョコレートが沈まないよう、のせたらすぐに180℃のオーブンで25分ほど焼いたら完成!



☆バナナケーキの作り方☆

【材料(16cm型)】

- ・バナナ2本・砂糖70g・卵2つ
- ・ホットケーキミックス(HM)200g
- ・牛乳大さじ2・ケーキ用マーガリン80g
- ・バニラエッセンス少々・飾り付け用バナナ1本

【作り方】

- ①オーブンを180℃に予熱しておく。
 - ②バナナ2本をビニール袋に入れ、手で潰す。
 - ③②にマーガリン、砂糖、卵を袋に入れて手で程よく混ぜる。
 - ④③にHMを3回に分けて入れ混ぜる。
 - ⑤牛乳とバニラエッセンスを入れて混ぜる。
 - ⑥型に生地を流し、バナナを並べて180℃に余熱しておいたオーブンで30分焼く。
 - ⑦竹串を刺し、生地が付いてこなければ完成。
 - ⑧粗熱がとれたら好きな大きさにカットする。
- * コツ; ③の工程で、マーガリンが溶けきらずにツブツブになってしまっても大丈夫。



さくらんぼルームに、新しいおともだちが遊びに来てくれました☆

在園児のみんなも大歓迎(*^-^*)楽しい時間を過ごしました。

4月からこども園へ仲間入りの予定です☆