

土岐津小学校附属幼稚園

お年寄りの方との交流“七夕かざり作り”

土岐津小学校附属幼稚園では、地域の老人クラブ連合会の皆さんとの交流を長年続けています。本年度も計5回の交流活動を計画しています。地域のお年寄りの方々と触れ合うことで、園児たちはさまざまな生きた知識や知恵を学び、地域を愛し思いやる心を育みます。

今回紹介するのは、七夕の日に飾る「流れ星」や「きりこ」、「貝つなぎ」、「織姫」などのかざり作りの活動です。どの子も一生懸命楽しそうに取り組みました。お年寄りの皆さんも「これでまた長生きできる！」と笑顔で語っていただきました。

織姫作り



細かな作業も、やさしく丁寧に教えていただきました。

貝つなぎ作り



違う色の貝をつないで「長くしようね」と言いながら一緒に作っていただきました。

初めまして！
よろしくね



幼稚園の歌(園歌)や季節の歌を歌うと「うまく歌えたね」と褒めていただきました。



給食センター掲示板

給食センター(☎546195)

学校給食の中から、子どもたちに人気のメニュー「カレーライス」を紹介します。学校給食では、カレーの「ルー」を手作りしています。夏休みの昼食などに、ぜひ親子で手作りルーのカレーライスにチャレンジしてみてくださいいかがですか？



【手作りルーを使ったカレーライス】

(6月26日の献立より)

〈材料〉 4人分

ニンニク…… 1かけ	カレー粉…… 2.5g
ショウガ…… 1かけ	油…… 適宜
ジャガイモ… 160g	豚肉…… 60g
ニンジン…… 60g	水…… 200cc
玉ネギ…… 160g	コンソメスープの素… 5g
バター…… 15g	ナツメグ…… 少々
小麦粉…… 15g	クローブ…… 少々

家庭でできる
給食メニューの
レシピ

ローリエ…… 1枚
グリーンピース… 15g
チーズ…… 20g
ウスターソース… 20g
トマトケチャップ… 30g
塩・コショウ… 適宜

〈作り方〉

- ① ニンニク、ショウガはみじん切りにし、野菜Aは食べやすい大きさに切っておく。
- ② ルーを作る。鍋またはフライパンを弱火に掛けてバターを溶かし、小麦粉を振り入れよく炒める。とろみが出てきたら、カレー粉を振り入れてよく混ぜて仕上げます。
- ③ 鍋に油を入れ、ニンニク、ショウガ、豚肉、野菜Aを順番に入れて炒め、水とコンソメスープの素、ナツメグ、クローブ、半分に折ったローリエの葉を入れ、煮込む。
- ④ 野菜が柔らかくなったら、グリーンピース、細かく切ったチーズ、調味料Bと②のルーを加え、混ぜながら煮る。

●ひとくちメモ●

バターと小麦粉を炒めているといったん固まってくるりますが、気長に炒め続けます。火加減にもよりますが、10～20分程度でとろーっとしてきます。