

子育て支援センター「もこピヨ」

★保育園開放
 ・開放日 月曜日～金曜日
 ・開放時間 AM10:00～PM3:30
 (毎日PM12:30～PM1:00まではランチの場所を提供)
 ・対象年齢 月・水・木・金 →0才児～5才児 / 火→0才児のみ

★もこピヨランド (地域の民生委員児童委員の方と一緒にいる)

・開放日 毎月第3木曜日
 ・開催時間 AM10:30～11:40(受付AM10:15)

毎月、わらべうたベビーマッサージやお誕生会、おはなし会を開催しています。
 また、日々の支援室では季節の歌や体操、絵本の読み聞かせを毎日行っています。
 毎月、HPを更新して楽しい催しをお知らせしていますので、ご覧になって下さい

0歳児の日はほっこりしています



子育て支援室「もこちゃん」の部屋



民生委員児童委員の方とのもこピヨランド



親子クッキングなども楽しんでいます



わらべうたベビーマッサージ



お誕生会



(お問い合わせ) **東桃谷幼児の園** Tel.(06)6731-0350
 大阪市生野区勝山北3-4-33 メールアドレス mokomoko@e-momodani.ed.jp

こどものつぶやきコーナー

子どもたちと一緒にいると、楽しい一言や、心に残る素敵な言葉が聞こえてきます。私たちが忘れかけている、こどもの世界へご案内いたします。

今日の給食

Aちゃん「やった、きょうのきょうしゅくは、「ミートゴリラ」や〜!
 みんな「え〜!! 「ミートドリヤ」やで〜!
 (Aちゃん・みんな、2歳児)

〜エレベーターにおばあちゃんと乗っていたとき〜
 近所のおばちゃん「ママは〜?
 Bちゃん「ん? こわい〜!
 (Bちゃん、3歳児)

絵本の紹介 一生野図書館より



「おでかけしようか」(福音館 あかちゃんの絵本)
 大阪YWCA千里子ども図書室 / 文 大塚いちお / 絵 福音館書店 2012.11

「くつをはいて」、「ぼうしをかぶって」、おでかけに必要なものが、次々とでてきます。語りかける口調と、くつきりと描かれた絵で、一つずつ持って行くものを伝えます。くまどとシャベルも持って、「さあ いこう」。ページをめくると、どんどんおでかけしたくなるかも。

4~5月号 ぽこぽこ いくのっこだより Vol.52

お昼ごはんを持って出かけませんか?
 いろいろな国の簡単でできるおかずをお弁当に詰めて近くの公園等にお出かけしませんか?

韓国 ビビンバ弁当 비빔밥 도시락



野菜のナムルを味付けをして、牛肉とバランスよくご飯の上に敷き詰めたお弁当です。

1. 牛肉または牛ひき肉を焼き肉のたれで炒める。
2. 人参・もやし・ほうれん草をそれぞれ茹でる。人参・もやしはザルに上げて水気を切る。ほうれん草は冷水に取って冷まし、水気をしぼって長さ4cmに切り、再度水気をしぼる。
3. 混ぜ合わせた《ごま油、すりごま、鶏ガラスープ、塩》をそれぞれ和える。
4. にごはんを敷き詰め、バランスよく盛り付ける。
5. ゆでたまごを乗せる。

ベトナム バインコット Bánh khọt



ベトナムの南部料理でココナツ風味生地を焼き、魚醤のたれをつけて、おやつ感覚で食べるベトナムのたご焼き。具はエビ、ひき肉、緑豆、さつま揚げなどで、生地の上のっています。こちらもちょうろや香草で包んで、ヌクチャム(魚醤)につけて食べます。

小麦粉を使った料理で、小麦粉を水で溶き、産みかいくつもあるたご焼きのような状態に溶し込む。そこに薄皮などの具材を入れ、ある程度焼きあがると次は油で揚げ完成です。

タイ バッカバオムーカオスアイカダーオ ผัดกะเพราหมูสับกับข้าวสวยไข่ดาว



豚ミンチとバジルの炒め物(バックバオムー)と白ご飯目玉焼きのせタイの定番料理。もともとは辛い料理ですが今回は子供向けなのでとうがらしを使用しません。辛いのが好きな方はとうがらしを入れて調節してください。

フライパンに油とニンニクを入れて炒め、ニンニクがいい香りを出したら豚ミンチと野菜を入れていためて、豚ミンチに火が通ったら調味料を入れる。最後にバジルとこしょうを入れ、できあがり。

- | | | |
|-----------|-------------|--------------------|
| 材料 | | 調味料 |
| 豚ミンチあらびき | 130g | ナンプラー ティースプーン2杯 |
| たまねぎ | 15g 千切り | オイスターソース ティースプーン2杯 |
| パプリカ | 数15g 千切り | 砂糖 ティースプーン2杯 |
| | | 黄15g 千切り |
| いんげん | 15g 1cm位に切る | めんつゆ ティースプーン2杯 |
| ピーマン | 15g 千切り | 鶏みニンニク 3g |
| バジルの葉 | 8g 2分の1枚 | こしょう 少々 |