

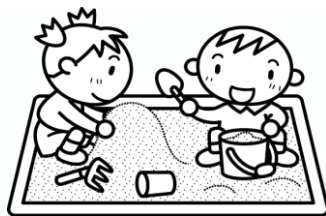


# 地域子育て支援 ステーション

こども園 いしはら

〒601-8364  
京都市南区吉祥院石原南町51  
TEL 691-2494  
令和4年1月27日（木）発行 NO. 217

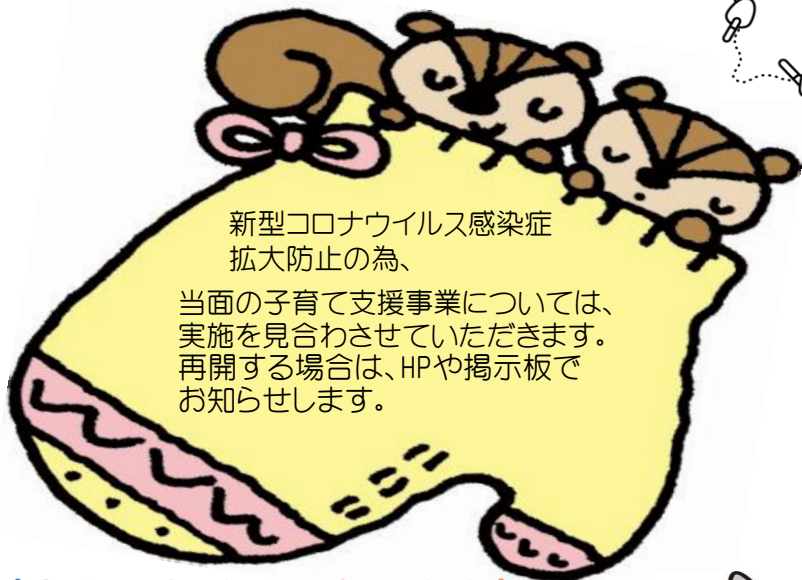
## あ・そ・ぼ



### 理 念

社会福祉法人ゆうあい会  
「地域社会とともに歩む」

こども園 いしはら  
「あそびの中で学び、  
生きる喜びと力を育む」



新型コロナウイルス感染症  
拡大防止の為、

当面の子育て支援事業については、  
実施を見合わせていただきます。  
再開する場合は、HPや掲示板で  
お知らせします。



\* 園周辺の道路は駐車禁止になっています。

あそぼうDay

### おうち DE おひなさまづくりを楽しもう!

親子で楽しみながら、おひな様を作ってみませんか?  
2月22日（火）10:30~11:30に  
園の方にキットを取りに来てください。

先着3家庭限定ですので、電話にてご連絡ください!

節分には、どうして鬼がくるの?  
豆をまくの?

節分は「みんなが健康で幸せに過ごせます  
ように…」という意味を含めて悪いものを  
追い出す日です。  
悪いもの(鬼)を追い払い、良いもの(福)を  
呼び込むために豆まきをします。

親子で一緒に作ってみよう!

## 親子DE恵方巻

作り方はこちら（裏面へ）↓



親子で一緒に作ってみよう！  
 おいしく食べて病気に負けないように  
 元気いっぱい遊ぼうネ！

## 子鬼の太巻き寿司



材料 (2本)	
海苔	2枚
酢飯	適量
卵	2こ
ソーセージ	4本
きゅうり	縦に8当分した物を2本
黒ごま	適量
口のパーツ海苔	適量
ほっぺのケチャップ	適量

### 作り方

1 きゅうりは縦に8当分に切る。卵は炒り卵にしておく。ソーセージはボイルするか軽く焼いておく。



📎 クリップ

2 巻きすの上に海苔を乗せ、奥側2cm程残して均等に酢飯を敷き詰める。



3 酢飯の真ん中にきゅうりを置く。



4 きゅうりが隠れるように炒り卵を置く。



5 卵で隠したきゅうりの上にくるようにソーセージを置く。



📎 クリップ

6 手前からギュッキュッと押さえながら巻けば完成!!



7 濡れた布巾などで包丁の刃を拭きながら、好きな大きさにカットする。



8 黒ゴマ→目、海苔→口をソーセージの上に乗せて表情を作る。

9 仕上げにケチャップをお箸の先などにつけ、ほっぺを描けば完成です!!

