

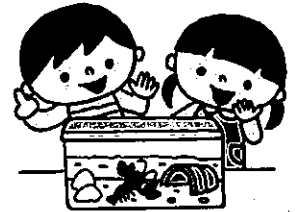
回 覧										



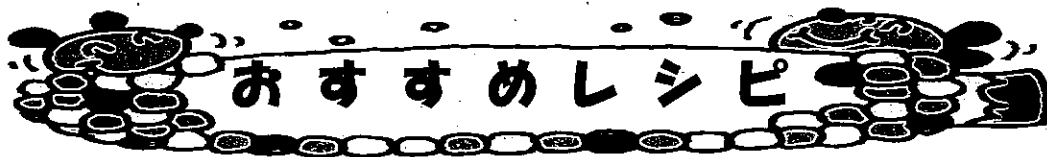
小野鶴こぼと保育所 542-2570

保育所の畑の夏野菜が一雨ごとにぐんぐん伸びて、スイカの花のところには小さなスイカの赤ちゃんができました。子ども達は「かわいいなあ」「でもこれ触ったら、食べられなくなるんで」とそれぞれに話しながら、大きなスイカができることを心待ちにしています。ピーマンやナスは次々に収穫ができています。給食室に持っていくとさっそく調理して給食の時に出示してくれました。「うん!! おいしい〜♪」と子ども達も喜んで食べています。やっぱり自分達で植えて水やりをして心待ちにしていたお野菜の味は格別ようです!! 今年もたくさん夏野菜が食べられますように…♪

## ザリガニくん、元気に育っています!!



去年から、らいおん組さんが飼っているザリガニが、冬に卵を産んでたくさんの赤ちゃんが誕生しました。小さかった赤ちゃんザリガニもすっかり大きくなって水槽も増え、水槽の中には一匹ずつ入れるようにと、ザリガニマンションができています。小さいクラスの子も達も時々見に来ては「こっちにおるよー」「赤ちゃん、動いた!!」と大喜び。らいおん組さんは毎日のぞき込みながら「エサをあげんと」「あ! 脱皮しちよん!」「ほんとや〜大きくなったなあ」などといろいろと気づいてくれています。ザリガニの成長を通して、優しさや命の大切さを感じられるといいなと思っています。



### ～ 野菜のさわやか和え ～

食材(1人前)…人参(5g)  
大葉(適量)  
キャベツ(30g)  
きゅうり(10g)

作り方…①人参、キャベツは食べやすい大きさに切ってゆでる  
きゅうりは食べやすい大きさに切る  
大葉は千切りにし、水にさらして水気をきる  
②しょうゆ(1g) さとう(0.5g) レモン汁(2g)を混ぜ合わせ  
①を入れて和える

☆お好みで、ツナ・ちりめん・ハムを入れてもおいしいですね!

※このおたよりは、大分市のホームページに掲載しています。