

職員研修★ 1日(火) 「視覚障害のある方への支援」

★実習生★ <9月7日(月)～9月18日(金)>

聖セシリア女子短期大学 1名 りんご組に入ります

和泉短期大学 1名 みかん組に入ります

## おたんじょうびおめでとう!

8日 Kさん 6さい  
9日 Hさん 5さい  
9日 Kさん 5さい  
10日 Sさん 6さい

<今月のうた>

♪おおきな くりの きのしたで  
おおきなくりのきのしたで  
あなたと わたし  
なかよく あそびましよう  
おおきな くりの きのしたで

### 降園時間について

14日(月)～30日(木)の個別面談期

間は13:30降園になります。期間

中はピンクの時刻表になります。

### 夏の疲れについて(看護師より)

今年の夏は例年になく猛暑でした。9月になってもまだまだ残暑が続くことが予想されます。夏の暑さと水あそびやプールあそびで身体は疲れており、また体力も消耗しやすい時期です。冷たい飲み物は少し控えめにし、早寝早起き(夜の睡眠の十分な確保!)を心がけましょう。生活リズムを整え、元気な活動ができるように体調管理をしていきましょう。

## マグロの甘露煮レシピをご紹介します



<材料: 1人分> きはだまぐろ80g・片栗粉8g・揚げ油・サラダ菜・レモン

A しょうが汁	2g	B 醤油	大さじ1
にんにく	少々	みりん	小さじ1
醤油	少々	砂糖	小さじ1

- <作り方>
- ① まぐろは2cmの拍子木に切りにする。
  - ② しょうが、にんにくはすりおろす。
  - ③ Aを合わせて①を15分
  - ④ ③のまぐろに片栗粉をまぶし170℃の油でからりと揚げる。
  - ⑤ 鍋にBの調味料と水(大さじ1)を火にかけてひと煮立ちさせる。
  - ⑥ ④のまぐろをからめる。

※子どもたちに人気のメニューです。是非、ご家庭でお試し下さい。