



暦の上では春ですがまだまだ寒い日が続いています。水を張ったバケツが凍りついていたり、地面がモリモリ氷の柱で持ち上がっていたり、砂場の砂が凍って固まっていたり…。子ども達は、そんな冬ならではの発見を楽しみながら寒さに負けず頬や鼻を赤らめ、元気に遊んでいます。そしてお給食をたくさん食べ、お昼寝をたっぷりして、健康な身体づくりも欠かしていませんよ。

インフルエンザにご用心！感染症対策

寒さと共に様々な風邪の流行る季節です。新型コロナウイルス対策と併せてインフルエンザの予防対策も万全にしていきましょう！

- ・石けんと流水でこまめに手を洗う。
- ・外出先から帰ったらうがいをする。
- ・定期的に室内の換気をする。
- ・加湿器などで適切な湿度（50～60％）を保つ。
- ・人の多い場所ではマスクをする。（乳児は不可）



一時預かり
ご利用
下さい

お仕事やお子様を連れていく事が出来ないお出掛けの時、
大人のリフレッシュ時間などにご利用いただけます。

問い合わせ先/0422-44-4103（金子）

ベビー恵方巻き

～材料～

ごはん（固さはお子さんに合わせてください）

ほぐした焼き鮭（無塩） 小松菜

にんじん（柔らかく茹で、千切りにする）

卵（代わりにおかかをまぶしてもOK）

青のり

～作り方～

青のり巻き

- 1 まきすにラップを敷きそこにご飯を伸ばし、具を真ん中に細長く並べて乗せる。
- 2 手前からゆっくり巻き、ラップを外したら青のりを散らしたお皿の上で転がし完成！

卵巻き

- 1 青のり巻き同様ご飯を巻いていく。
- 2 卵（2分の1）に水溶き片栗粉を少々混ぜて熱したフライパンで焼いていく。※卵全量を丸く焼いてから長方形にカットしてもOK。
- 3 薄焼き卵で巻けば完成。

具はお子さんの好みのもので大丈夫です。焼き海苔だと噛み切れず食べにくいですが、代わりに青のりや卵を使っているので噛み切りやすく、恵方巻らしくカットしないでそのまま丸ごと食べられるので親子で同じ食事を楽しめますよ。



2022 年の方角は
北北西！

