

喜多見 野の花つうしん

(地域・子育て情報誌)

2月号

社会福祉法人 和光会

喜多見野の花保育園

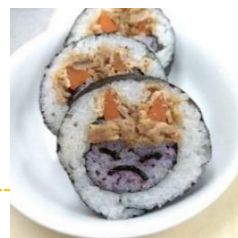
〒157-0067

世田谷区喜多見3丁目21-22

(tel: 03-6411-8290)

野の花保育園では2023年度、「地域に開かれた保育園作りを目指す」ため、地域の方でも参加できるイベントをたくさんご用意してきました。残りわずか、また新年度が始まります。ホームページや保育園前の掲示板などで、新しい情報をどんどん発信していきますので、よろしくお願いいたします！

給食レシピ 「節分のり巻き」



目と口の部分は海苔で自由に作れるので、福笑いとしても楽しめます！



◎材料(1本分)

- 酢飯 400g
(市販のすし酢を使って)
- ゆかり 5g
- 人参 1/2本
- 豚ひき肉 80g
(焼肉のたれで味付け)
- 海苔 1.5枚+α (飾り用)

作り方

- ①炊き立ての白米にすし酢を入れて酢飯を作ります。
- ②①のご飯を半分取りわけて、片方にゆかりを混ぜ込み、鬼の顔になる紫色のご飯を作ります。
- ③1/2カットした海苔に②を敷いて丸めれば輪郭部分が完成です。
- ④人参は皮をむいてラップをしたら、そのまま電子レンジで柔らかくして、断面が角の形になる様に三角形にカットします。
- ⑤豚肉はお好みのタレでよく焼き、冷ましておきます。
(鬼の髪の毛の部分になります)
- ⑥のり巻きの外枠の部分は左図の様に白い酢飯を敷いた上にお肉と人参を真ん中に敷き、その上に③の海苔巻を乗せて丸めれば完成です。
- ⑥のどに詰まらないように、食べやすい大きさにカットした後、海苔で飾りつけすれば、鬼型恵方巻きの完成です！

	園庭開放 (10:00~11:00)	おおきくなーれ (10:00~11:00)
2月	1日、22日	15日
3月	7日、14日	21日
4月	※4月以降は新年度となります。新しい日程が決まり次第、野の花ホームページにて随時更新していきます。	

★喜多見野の花保育園の情報は
ホームページからも→→
ご覧いただけます★



※中止・日程変更する場合があります。ご了承ください。
参加希望の方は事前にご連絡をよろしくお願いいたします。