

ほかほか

2017年

発行：ほかほかサークル

問い合わせ：多可町子育てふれあいセンター

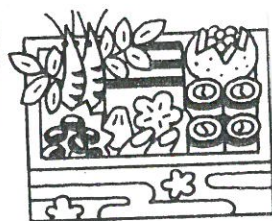
八千代区は出原353

TEL：37-2525



1月

たより



伊達巻

Itadomaki

派手さを表す「伊達」から、華やかな卵焼きなので、伊達巻。巻物に似ているところから、字間の成紋を願う意味も。

【材料】
*はんぺん…100g *卵…3個
○砂糖…大さじ3 ○酒…大さじ1
○しょうゆ…小さじ1
○塩…少々 *サラダ油…適量

【つくり方】
①はんぺんをジップ付きの袋に入れてもみほぐした後、お玉に丸く入れ、お玉を回して、お玉を少しづつ入れ、その都度、泡立て器でよく混ぜる。

②テフロン加工のフライパンに少量の油をひき、①を流し込み、アルミホイルをかぶせ、上にフライパンのふたをして弱火で3〜4分、裏返して3分焼く。
③熱いうちに、巻きます（又は巻かず）で巻き、形を整える。

Cooking point

はんぺんは袋に入れて手でつぶせばOK！
丸いフライパン・普通の巻きずでも大丈夫ですよ！



黒豆

Kurohoshi

元気を健康を意味する「黒」。また、「黒」に「く」などの言葉もあるように、元気に働くことを願って食べます。

【材料】
*黒豆…200g ○水…6カップ
○砂糖…100g ○塩…小さじ1/2
○重曹…小さじ1

【つくり方】
①黒豆はサッと洗い、ざるにあげる。
②鍋に①を入れ、ひと煮立ちさせてから冷まし、①を加えて一晩置く。
③②を火にかけ、弱火で2時間から3時間煮込む。

Cooking point

じっくりと弱火で煮込むことがポイント。煮汁が少なくなったら、水を足してお好みの柔らかさに煮てください。



栗

Kuri

金色なところが、財宝を思わせ、豊かな年を願って食べます。また、保存用の「かち栗」が「勝ち」に通じるところも縁起がいいとされています。

【材料】
*栗の甘露煮…15粒〜
*ゴマ…適量

【つくり方】
①バットにゴマを入れる。
②栗の甘露煮の半分より下の部分に、ゴマをつける。

Cooking point

栗の下の方に、ごまをつけるだけ。本物の栗のように見えます。

基本の5品で、
気軽ににおせち♪



田づくり

Tadukuri

昔は、田畑に肥料として撒かれていた小魚。五穀豊穡を願って、「田づくり」と名付けられました。

【材料】
*食べるにぼし…40g *ゴマ…適量 ○砂糖…大さじ2
○酒…大さじ1 ○しょうゆ…小さじ2

【つくり方】
①耐熱のお皿にキッチンペーパーを敷き、食べるにぼしをのせる。ラップをせずに500wのレンジで7分加熱する。
②フライパンまたは鍋に①を入れて弱火にかける。とろみがついてきたら火を止め、①を加えてよくからめる。
③クッキングシートを敷いたバットに、②を広げ、仕上げにゴマをふる。

Cooking point

にぼしにラップをせずに、からからになるまでレンジにかけると、サクッとした歯ごたえの仕上がりになります。



なます

Namasu

紅白の色が、水引をイメージさせることから、おめでたいと考えられ、お正月に食べられるようになりました。

【材料】
*ダイコン…1/4本 *ニンジン…1/3本
*すし酢…適量 *サーモン・イクラなど好みの食材…適量

【つくり方】
①ダイコン・ニンジンは皮をむき、スライサーでスライスして保存容器に入れる。
②①にダイコン・ニンジンが浸る量のすし酢を入れ、一晩置く。
③ダイコンのなますに、サーモンをはさみ、お好みでイクラをトッピングする。ニンジンのはなすは抜き型で抜き、飾りにする。

Cooking point

スライサーで薄く切った野菜を使うことがポイント。味が良く浸み込みます。



にこにこ教室

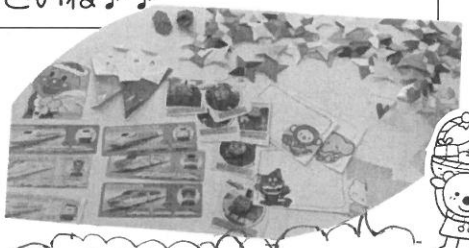
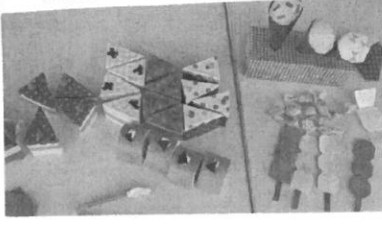


日 時	場 所	内 容	持ち物
1/13 (金)	旧中町幼稚園	運動あそび	お茶
1/27 (金)	アスパル	音あそび *2階の部屋でゆりりとお遊み後 少しい時間アリスで体をいっかい 使ってお遊み	お茶 上履 (お家に洗っていてもOK) 上着 (お家にい服装で来て大丈夫)
<p>今月の歌.....「ゆき」</p> <p>♪ゆきやふり ありやふり ありやふり</p> <p>*また、おうちでいっしょに歌っておいてくださいね♪</p>			

エプロンつけて
ぼうしかぶって
店員さんに変身☆

お店やさん
ごっこを
したよ♡

ケーキ、おだんご、アイス
どれにしますか～

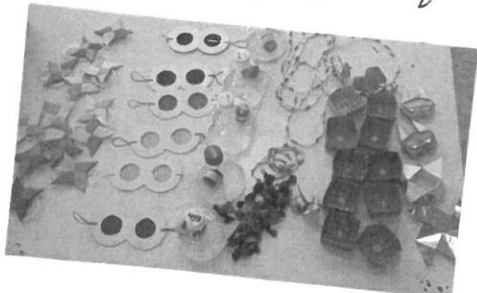


めがね、ねくねす、おもちも
いっしょに
せ～んがみんなの手作リだよ!!



これください!!

はいど～ぞ!!



いらっやいっやい!!
焼きそばだよ～
おいしいよ～♡♡



今日のつづき

何か新しいことをすることで、ドキドキ
ワクワク。いろいろな顔を見ることが
できてうれしいです。
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
車目のつどいでマイクが持てこ。
どいぐりこころの歌もうたえた。
今日は〇〇くん、〇〇ちゃんと共に
行軍ができた、その後もお友達がいる
場所に自分から行けた。





年度別おやこ活動



同じ年度生まれのおやこで、いろいろな活動を楽しみましょう。いつからでも参加できます。

活動時間 10:00~11:30



	日 時	場 所	内 容
H25 年度生まれ	1/11 (水)	旧中町幼稚園	お正月遊び 特 お茶
	1/25 (水)	旧中町幼稚園	節分のお面、ケース作り 特 お茶
H26 年度生まれ	1/12 (木)	旧中町幼稚園	お正月あそび 特 お茶
	1/26 (木)	旧中町幼稚園	節分のお面づくり 特 お茶
H27 年度生まれ	1月10日(火)	旧中町幼稚園	お正月あそび 特 お茶
	1月24日(火)	"	節分のお面づくり 特 お茶
H28 年度生まれ	1/10 (火)	旧中町幼稚園	お正月あそび "H27年度生まれ"との合同活動です。
	1/23 (月)	旧中町幼稚園	カレンダーづくり 写真を貼りたい方は持ってきてください



X'mas



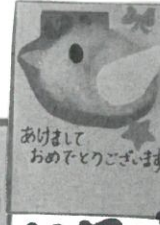
H27



H28 ケース作り



H26



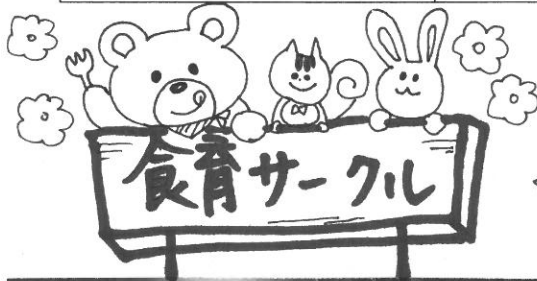
年賀状作り



自主サークル活動



グループ名	日 時	場 所	内 容
音楽サークル 「音あそび」	1/30 (月)	旧中町幼稚園	キャズランドやちよ誕生会 出演曲の練習
おはなしサークル	1/23 (月)	子育てふれあいセンター	キャズランドやちよ誕生会 (3/4) 出演の準備と練習
食育サークル 「ベジーズのおいしい時間」	1/16 (月)	ふれあい 子育てセンター	・ロール白菜 白ごはん持参にネ。 ・人参ケーキ (さつまいも、セロリ) 炊飯器で
ほかほか編集	1/23 (月)	子育てふれあい センター	ほかほかにより 2月号の編集
古着屋たかっ子			ベビー・子ども服・用品は 随時 センターで受け付けております



レシピのご紹介!

簡単紙コップシフォンケーキ

(50ml 紙コップ 10ヶ分)

材料

- ・卵黄 4ヶ分
- ・グラニュー糖 ... 30g
- ・サラダ油 ... 大さじ3
- ・牛乳 70cc
- ・バニラエッセンス
..... 3~5滴
- ・薄力粉 ... 70g
- ・卵白 4ヶ分
- ・グラニュー糖 ... 40g
- ・粉糖 ... お好みで

- ① ホイッパーで卵黄を溶きほぐし、グラニュー糖 30g を加え 軽く 攪拌 した後、油、牛乳 を加え 混ぜ 合わせ、エッセンスを入れる。粉を 振るい ながら 2回に分け入れ、ホイッパーでさっくりと 合わせる。
- ② ハンドミキサー 高速で卵白を 泡立て、グラニュー糖 40g を加え メレンゲを作る。ハンドミキサーを 低速にし、泡を 落ちつかせ、爪楊枝 を 指して 倒れなければ メレンゲの 完成。
- ③ ①と②を ゴム棒でさっくりと 混ぜ 合わせる。
- ④ 生地を カップ 8分目位まで 流し入れ、10cm 程の高さから、5回 程 トントンと 落とし 空気抜きをする。
- ⑤ 170℃に 予熱した オーガンに 入れ 20~25分 焼いて できあがり!

