

今月は新型コロナウイルス感染対策として完全予約制となります。

事前に電話にてご予約をよろしくお願いします。

園庭解放日

8日(月)・11日(木)・17日(水)・
19日(金)・22日(月)・25日(木)・29日(月)

11時～15時まで開放しています(雨天中止)

(感染症対策として園児との接触を控えるため時間を変更しております)

- <対象者> 0歳児～就学前の子どもと保護者
<持ち物> 水分補給できるもの、汗ふきタオル、帽子

- ・来園の際には検温をお願いします。
- ・咳・鼻水・発熱がある場合はご遠慮させていただきますのでご了承ください。

離乳食「豆腐シュウマイ」を作ってみよう！（後期）

作り方

＜材料＞ 1人分
豆腐 10g
玉ねぎ 10g
豚ミンチ 30g
しょうゆ 数滴
片栗粉 少量
シュウマイの皮 一枚

- ① シュウマイの皮は半分に切って千切りにする。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。
シャキシャキが気になるときは電子レンジで40秒加熱
- ③ 豆腐・豚ミンチ・玉ねぎ・しょうゆ・片栗粉を入れて混ぜる。
- ④ ③の材料にシュウマイの皮をまぶす。
- ⑤ 蒸す。

フライパンにクッキングシートを敷きシートとフライパンの間に水100ccを入れクッキングシートの上にシュウマイを並べてふたをして中火から弱火で10～15分蒸し焼きにする。

アレンジ

中期の場合… シュウマイの皮を使わずにだし汁で煮る。
大人の場合… 材料の中にしいたけをみじん切りにして
甘辛く炒めてまぜたり、

ごま油を入れポン酢で食べる。

蒸す際にキャベツを食べやすくちぎってフライパンに敷き水100ccを入れ蒸す。蒸した野菜も一緒に食べることができますよ♪

子育て相談をしています

【電話相談】18:00～17:00（月～金）
（084）962-2024



困った時にはすぐ電話

その場でご相談をお伺いします。

