

駅子育て支援センター しんぶん

2021年 1月 No.8
北本駅子育て支援センター

おうちでも、うたをうたったり
おりがみを折ったりして
楽しんでね~♥



♪ 今月のうた ♪

ゆき

1. ゆきやこんこ あられやこんこ
ふってはふっては ずんずんつもる
やまものはらも わたぼうしかぶり
かれきのこらず はながさく



2. ゆきやこんこ あられやこんこ
ふってもふっても まだふりやまぬ
いぬはよろこび にわかけまわり
ねこはこたつで まるくなる

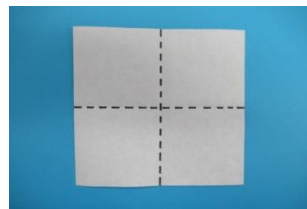
★かんたん！おりがみ★ だるまさん

①



赤の折り紙を用意します
(裏返す)

②



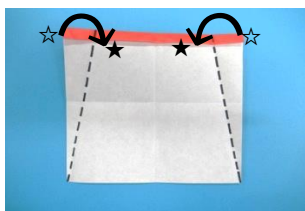
たてよこ半分に折って
折り目をつけて戻します

③



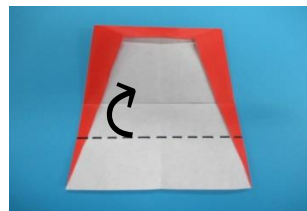
上から1cmぐらいを
真ん中に向けて折ります
(点線で折る)

④



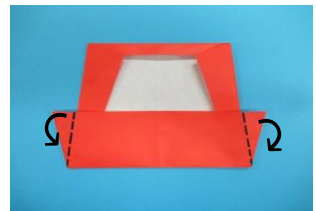
角の☆を☆にあわせて
点線で折ります

⑤



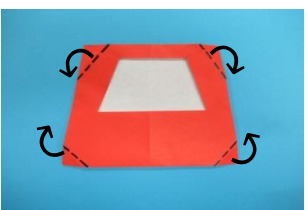
真ん中の折り目の線から下約3cm
のところを上に向けて折ります
(点線で折る)

⑥



点線で後ろに折ります

⑦



点線で後ろに折ります

⑧



真ん中で少し後ろに折ります

⑨



顔を書いて できあがり~

★おうちでチャレンジ★

♪ かんたん クッキング♪

・～・ 栗きんとんプリン ・～・

材料 (2個分)

【材料A】

栗きんとん	35g
牛乳 (1/3カップ)	70g
卵 (1/2個強)	30g
砂糖 (小さじ2弱)	5g

【トッピング】

生クリーム (小さじ4)	20g
砂糖 (小さじ1と1/3)	4g
栗きんとん (栗のみ)	2個



<作り方>

- ① 【材料A】をミキサーにかけ、耐熱の器にこしながら注ぐ
- ② ①の容器にアルミホイルを被せ、蒸し器で約15～20分蒸し、粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間程冷やす
- ③ 生クリームと砂糖をボウルに入れ、氷水で冷やしながらかき混ぜ器で泡立て、八分立てにする
- ④ ②のプリンに③のホイップクリームを乗せ栗を飾る



※お子様の年齢・体質を考慮の上、与える際は十分お気をつけください