

みなさん、お元気でお過ごしでしょうか？ 新型コロナウイルス感染症 愛知県緊急事態宣言が出されてから1か月近くが過ぎました。現在はやだっこひろばの再開のめどもたっておりません。昨年の今頃は親子でにぎわっていた部屋もひっそりと静まり返り、おもちゃもなんだか寂しそうです。今回「えがおだより5月号」は、お家で作れる手作りおやつを紹介します。やだ保育園で実際に作っているおやつです。簡単なおやつですので、お子様と一緒に作ってみてくださいね！

五平餅 ごへいもち

- ・米
- ・もち米 *米ともち米3：1
- ・ごま *全てお好みの量で
- ・本みりん
- ・赤みそ } 2
- ・砂糖



2の材料を鍋
いれて火にか
ける



好きな形にして、みそ
だれを塗り
トースターで焦げ目
つけて出来上がり

ういろう

1人分

- ・米粉 24g
- ・砂糖 14g
- ・水 60g

- ① 米粉と砂糖をよく混ぜる
- ② 水を70℃程度に温め①に加えよくかき混ぜる。
- ③ ②を容器に入れて20分から30分蒸す

豆腐スティックパン

- ・小麦粉 20g 一人分
- ・ベーキングパウダー0.6g
- ・砂糖 0.5g
- ・米油 0.3g
- ・絹ごし豆腐 20g

- ① 絹ごし豆腐・砂糖・米油をボールに入れペースト状になるように混ぜる。
- ② ①に、小麦粉・ベーキングパウダーをふるい入れ混ぜる
- ③ 絞りだし袋で、スティック状に絞り出す。
- ④ 180℃で10分焼く

やだっこひろばは、休業しておりますが、子育て支援員の職員は出勤しておりますので、子育て等に関する相談などがありましたら、お電話お待ちしております。ストレス発散のお電話でもOKです！
なお、一時保育はリフレッシュ預かりのみ休業しております。(5月まで)

皆さんで乗り越えていきましょう！！だいじょうぶ！

