



学校法人 帯広葵学園

それぞれが主役です

所長 加藤 光恵

西中音更保育所(12日)、東土狩保育所(17日)は、小学校と合同で発表会が行われました。たくさんの練習を重ね、本番では緊張したお友達もいましたが、最後はみんな素晴らしい笑顔が見られました。

西中保育所 西中音更小学校にて

東土狩保育所 東土狩小学校にて

○楽器・うた「きらきら星」他



○器楽「きらきら星」○遊戯「エジソン」



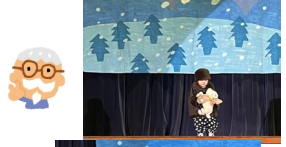
○遊戯「えがおのまほう」



○遊戯「きつねダンス」



○劇「てぶくろ」



○劇「ありときりぎりす」



明治なるほどファクトリー見学年長・年中さん

年長・年中の大きい子さん達は、明治乳業の工場見学に行ってきましたよ。新しくなった箇所もあり、とても楽しめていました。案内して下さった係の方のお話しも、しっかり聞くことができました。



合同保育年少・未満児さん

年少・未満児さんの小さい子さん達は、東士狩保育所に集まり、一緒に遊んだり、ゲームをしたりして楽しみました。同じ年齢のお友達と遊ぶ楽しさを味わうことができました。



好きな給食インタビュー 保育士編

えいか先生

- ・みそ汁(油揚げ、切り干し大根)
- ・スープスパゲティ

ゆかり先生

- ・肉団子スープ
- ・こんにゃくサラダ

あすか先生

- ・マカロニグラタン
- ・こんにゃくサラダ

ももよ先生

- ・サンラータン
- ・さつま汁

むしゃ先生

- ・呉汁
- ・こんにゃくサラダ

ひろみ先生

- ・とりネギ塩うどん
- ・チーズ納豆

ゆみ先生

- ・肉団子スープ
- ・こんにゃくサラダ

みつえ先生

- ・こんにゃくサラダ
- ・肉団子スープ

先生達の人気 NO.1 は私も大好きな「こんにゃくサラダ」でした。給食でしか出せない？この味ですがレシピを載せておきます！

こんにゃくサラダ

材料（4人分）

- つきこんにゃく 180g
- ※1、2歳児のつきこんにゃくはみじん切り
- サラダ油 小さじ1
- 醤油 大さじ1
- ツナ缶 30g
- 卵 1個※卵アレルギーの方は加えないでください。
- 人参 1/4本
- ホールコーン缶 60g
- 塩・胡椒 少々
- マヨネーズ 大さじ2・1/2

作り方

- ① つきこんにゃくはさっとゆでてアク抜きし、水気を切って油を熱したフライパンで炒め醤油で味付けして冷ます。
- ② 卵は固ゆでしみじん切り、人参は縦切りにしてゆでる。ツナ缶は油分を切っておく。
- ③ 下処理した材料が冷めてからマヨネーズで混ぜ合わせ塩・胡椒で味を調える。

肉団子スープ

材料（4人分）

- ひき肉 120g
- スキムミルク 大さじ2
- ① 卵 1/2個
- 塩、コショウ 少々
- 生姜
- 玉ねぎ 1個
- にんじん 1/3本
- 干しいたけ1枚
- えのき茸 60g
- 水 6カップ
- コンソメ 大さじ2
- みりん 小さじ2
- 醤油 大さじ1
- ごま油 少々

作り方

- ① 生姜はすりおろす。玉葱は縦切り、人参はいちょう切り、干椎茸は分量の水で戻して縦切り。えのき茸は石づきを取り除き2等分に切る。
- ② ①をよくこねておく。
- ③ 鍋に椎茸の戻し汁を入れ煮立ったら玉葱、人参、椎茸、えのき茸を加え、②の挽肉をスプーン等ですくって団子にして入れ煮る。
- ④ ③が煮えたら、コンソメ、みりん、醤油で調味し最後にごま油で香りづけする。