

# 3月の園だより

2025年 2月 20日 NO. 12 泉坊保育園

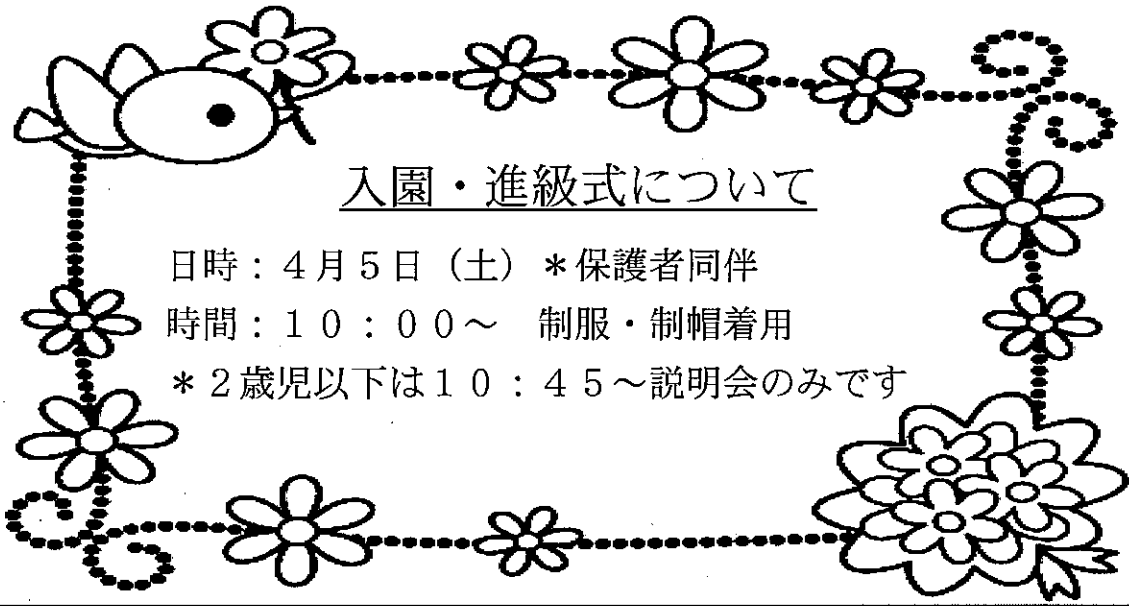


木枯らしの吹き荒れる寒い2月でしたが、ようやく春のきざしが見えてきましたね。明るい時間が長くなり、ポカポカ陽気が待ち遠しい毎日です。

とうとう卒業シーズンとなり、春に向かって新たな一步を踏み出す卒園児のみなさん！入園からそれぞれの月日が過ぎ、めざましい成長をしつつある在園児のみなさん！楽しかったこと、悲しかったこと、嬉しかったことなど、泣いたり笑ったりと毎日いろいろなことがありましたね。これからも、たくさんたくさん、いろいろなことを“感じ”“考え”工夫しながら、少しずつ成長していく子どもたちです。

一人ひとりの成長は人それぞれです。私たちは、いつでも“見ているよ”“聞いているよ”“大好きだよ”と伝え続けていきます。

お家でも、子どもたちに“言葉にして”伝えていってください。今年度もご協力ありがとうございました。



## 入園・進級式について

日時：4月5日（土）＊保護者同伴

時間：10：00～ 制服・制帽着用

＊2歳児以下は10：45～説明会のみです

### 行事予定

|        |   |
|--------|---|
| 6日(木)  | 避難訓練  |
| 12日(水) | 内科検診 13：30～                                   |
| 22日(土) | 卒園式（年長児のみ）<br>時間：10：00～<br>＊9：40～50に登園してください。 |

服装：上は制服、下は自由です。

.....

#### 《お知らせ》

何もかも値上げ、値上げの毎日ですね。食品や光熱費、ガソリンだけでなく、保育園で使用する必要な物もたくさん値上げされています。4月より教材費が値上げとなりますので、連絡帳も含め必要な物は3月中の購入をおすすめします。



## 【簡単クッキング】

### ★白菜の炒め煮（2人分）

#### 《材料》

- ・白菜 200g
- ・カニカマ 2本
- ・ショウガ 少々
- ・中華スープの素 小1/2
- ・サラダ油 大1
- ・塩コショウ
- ・水溶き片栗粉 大1/2 ずつ入れて別容器で溶いておく

#### 《作り方》

- ①白菜は5cmの長さにきる。固い軸の部分はたてに細切りする。
- ②ショウガを細切りにする。
- ③カニカマを手でたてにほぐす。
- ④フライパンにサラダ油を温め、ショウガを炒める。
- ⑤その中に白菜を加え、しんなりするまで炒める。
- ⑥カニカマ、水、中華スープの素を加え、ひと煮立ちさせる。
- ⑦塩、コショウで味を調える。
- ⑧水溶き片栗粉を加えてトロミをつけます。