

大森だより



R6. 4月号 No.116

ひな飾り制作



ひな人形も飾りました☆

作成中...



今年には掛け軸風のひな飾りを作成しました☆
みなさん真剣な表情でお内裏様とお雛様の顔を書いていたいたり、画用紙や折り紙の飾りを貼り付けていただいたり...と、とっても素敵なひな飾りが出来上がりました♪
是非、ひな祭り以外の時期でもご自宅で飾っていただきたいと思います！

出来上がりました♪

ピタッと100にしてみよう



下に置かれた得点表に向かってボールを投げていき、ぴったり 100 点を目指します！真剣な表情で狙いを定めて投げていました☆

ポッチャ



中心にある白いボールに、交互でボールを転がしていき、どちらが近づける事が出来るかを競います！簡単なようで力加減が難しいゲームでした！

今月の壁面 3月は、梅とうぐいす♪



3月は梅の木とうぐいすです☆みなさんには梅の花と、うぐいすの塗り絵を行っていただきました♪ネイサービスにひと足早く春がやってきましたね！！

今月のレシピ「骨太蒸しあんぱん」

- 【材料】
- ・乾燥ひじき(10g)
 - ・ホットケーキミックス(170g)
 - ・たまご(1個)
 - ・牛乳(110ml)
 - ・砂糖(30g)
 - ・パルメザンチーズ(30g)
 - ・ベーキングパウダー(5g)
 - ・茹で小豆(60g)

【作り方】

- ① 乾燥ひじきを戻して細かく刻み、洗って水気を切ります。
- ② ボウルにホットケーキミックス、たまご、牛乳、砂糖、パルメザンチーズ、ベーキングパウダーを入れて混ぜ、①のひじきを入れます。
- ③ カップに茹で小豆と②の生地を入れます。
- ④ 蒸し器で20分蒸して完成です☆