

ふたばだより



10月号 2025. 10 西尾・石田

秋の実りが嬉しい季節になりました。戸外ではどんぐりを拾ったり、風のおいを感じたりと、五感が刺激される毎日です。

子どもたちが自然の中で感じる小さな発見や驚きは心の成長につながる大切な時間です。親子で季節の移り変わりを感じながら、ゆったりした時間を過ごしていけたらと思います。



10月は運動会あそびをしました。
かけっこをしたり、運動遊具を使って登る、跳ぶ、バランスをとって歩く、両足ジャンプなど全身を使ってあそびました。
最後に金メダルをもらい、お家の方からの「がんばったね。」の言葉にっこり、嬉しそうな子どもたちでした。

11月は幼稚園の畑で育ったさつまいもほりを行います。

ぜひ、お気軽に遊びに来てくださいね♪

11月・12月の予定

園庭開放 10時30分～11時30分 幼稚園園庭

11月17日（月）12月1日（月）、12月8日（月）

ふたばランド 10時30分～11時15分

11月18日（火） うんとこどっこい さつまいもほり

12月2日（火） クリスマスオーナメントづくり

12月16日（火） みんなでパーティ クリスマスランチ♪

※水筒、帽子、着替え、タオルをご持参ください。

※12/16はおにぎりなど食べやすいものをお持ちください🍱

親子で作ろう「秋の味覚」

食欲の秋がやってきました。「普段ごはんを食べなくて困っている…」そんな時は一緒に作ってみてはいかがでしょうか。楽しい経験が食への意欲に繋がります♪

米粉でつくるさつまいもクッキー（袋もみもみで簡単！）

〈材料〉 約10枚分

さつまいも（加熱してつぶしたもの）：100g

米粉：80g～90g

砂糖：大さじ2

サラダ油：大さじ2



〈作り方〉

- ① ジッパー付きの袋にさつまいも・砂糖・油を入れてよくもみもみする。
- ② 米粉を加えて、まとまるまでよく混ぜる。生地がポロポロする時は、少しずつ小さじ一杯ずつ水を加えてみましょう。（まるまると言葉をつけて丸めましょう）
- ③ 袋の上から平らにのばし、好きな形にカット。
- ④ オーブンを170度に余熱し、15分ほど焼く。

〈ポイント〉

- ・ 生地のまとまり具合を見ながら水を調整します。
- ・ 焼きたては少し柔らかく、冷ますとサクッと仕上がります。
- ・ 甘さを控えたい方は砂糖を大さじ1 + さつまいもの自然な甘みでも十分おいしいです。
- ・ ことばの動作をことばで一緒に言いながら作ることでことばの習得にも繋がりますよ♪