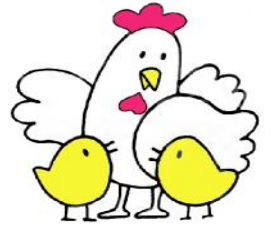


ひよこのおたより



みなさま、お元気ですか？

新田間公園の桜の葉はすっかり緑色。日の光に照らされ、きらきら輝いています。いい季節がやってきたというのに、行動が制限され、家の中で過ごす日々。外遊びが大好きな子どもたちにとっても、親御さんにとっても、つらい状況が続いていることと思います。

緊急事態宣言が発令されてからもうすぐ1ヶ月。治まる気配も見られぬ中、横浜市子ども青年局より、当一時預かり補助事業所にも、これ以上に登園を自粛するよう、要請がまいりました。

ひよこの保育室は、就労支援だけでなく、保護者の皆様が安心して楽しく子育てできるように、一人一人のご事情に沿った支援も合わせて行っています。こんな状況だからこそ、お役に立ちたい、力になりたい、という思いはあるのですが、コロナ相手では、太刀打ちできません。今は、この騒ぎが早く収束し、以前のように、子どもたちの笑顔あふれるひよこの保育室になることだけを願って、日々、細々と保育を続けている次第です。

ですから、みなさん、コロナウィルス蔓延防止のために、今しばらく我慢いたしましょう。

そして、力を尽くして奮闘してくださっている方々に、心からの応援と感謝の意を伝えたいと思います。

5月の端午の節句

5月は風が心地よい気持の良い季節ですね。戸外に出て思いっきり体を動かして遊びたいですね。今は新型コロナウイルスの影響でそれもなかなか出来なくてとても残念な気持ちでいっぱいです。こんな時は親子でお菓子作りをしてみませんか。

北海道では端午の節句にべこ餅作りをします。私も子どもの頃母と作っていました。少し手間はかかりますが挑戦してみてください。10個分の材料です。

白い部分の材料は上新粉（餅粉入り）125g、上白糖50g、水100ml。黒い部分の材料は上新粉（餅粉入り）125g、黒砂糖50g、水100ml。白い部分の作り方はボールに上新粉を入れて置き、上白糖と水を火にかけて沸騰させ、上新粉のボールに入れて箸で混ぜてまとめます。黒い部分も同様に作ります。出来た物を5つづつにちぎりお皿にのせます。フライパンに水を張ってお皿を置き蓋をして10分ほどむします。蒸し器でもOKです。蒸し上がったら初めは熱いのでへらでこね、後は手でこねます。くつつくので水をつけながらこねてね。白と黒を適宜に混ぜ片栗粉をつけて葉っぱの形にします。葉脈はお母さんが包丁でつけてください。出来たら先は度と同様にお皿にのせ、フライパンに水を張り蓋をして10分ほど蒸して出来上がり！熱いうちにうちわであおいで冷まして召し上がってください。



(ひよこの保育室スタッフ 高田 範子)