

大森だより



R5. 6月号 No.106



運動会



運動会プログラム

1. 入場行進
2. 選手宣誓
3. 応援合戦
4. 各種競技
(1) 輪で綱渡り
(2) ボールリレー
(3) 旗上げゲーム
(4) 借り物競争
(5) 玉入れ
5. 結果発表

大森テイの春の大運動会を行いました！
紅白に分かれ、応援合戦や玉入れなどの競技を行いました☆
皆さんの顔は真剣！
「頑張れ～」や「逃げ～！」など、たくさん
の声飛び交っていました(笑)優勝チームは万歳三唱で喜び
あいました♪

剣道メーン



椅子の間に張ったテーブルを棒で打ち、新聞紙の帯をどれだけ多く落とすことが出来るかを競います！勢いが良く
てテーブルが壊れる事もしばしばありました(笑)

スプーン色分け



食べ物に見立てた4色の玉を、スプーンを使って色分けし、先に分け終わった方の勝ちです☆みなさん真剣な表情で次々と分けていました！

今月の壁面 5月は、こいのぼりとあやめ♪



5月はこいのぼりとあやめです♪みなさんには、貼り絵でこいのぼりの鱗を作ってもらったり、あやめの色を塗っていただきました☆華やかで素敵な壁面となりました！



今月のレシピ「サバの二杯酢焼き」

【材料】

- ・サバの切り身(二切れ) ・しょうが(甘酢漬け)
- ☆こいくちしょうゆ(大さじ1) ・穀物酢(大さじ1)
- ・みりん風調味料(小さじ1) ・料理酒(小さじ1)

【作り方】

- ①☆で合わせ調味料を作ります。
- ②①の液にサバを漬けていきます。
※ジッパー付きの保存袋だと便利です。
可能であれば、1晩漬けます。
- ③漬けたサバを焼きます。
- ④焼いたサバを皿に盛り、しょうがを盛り付けて完成です。