

大森だより



カレンダー制作



来年のカレンダー制作を行いました♪2026年は午年☆ということで、フェルトのパーツを組み合わせて、台紙にボンドで貼り馬を作りました♪「目の位置はこの方が可愛いなあ」「ほっぺはここかな」と皆さん工夫していましたね♪世界に一つだけのとても素敵なカレンダーが完成しました☆年末までにお渡しいたします！！

何個拾えるかな？



トングを使って、金と銀のボールを掴み、相手よりも早く隣の箱に移すことが出来るかを競います！みなさん真剣な表情で手を動かしていました☆



キック風船

得点の紙の上に風船が乗るように、狙いを定めて風船を蹴ります☆いろんなところに飛んでいく風船に、みなさん四苦八苦していました(笑)

今月の壁画 11月は、紅葉♪



皆さんには、貼り絵をして、もみじとイチョウを作っていました☆月夜に照らされて、とても綺麗な紅葉ですね♪「本物みたいだ」と、とても好評でした☆☆

今月のレシピ「鮭の油淋鶏風」

[材料] ・鮭(2切) ・塩、コショウ(適量) ・酒(小さじ2)

(A): ・長ネギ(1/2)・生姜(1かけ)・酢(大さじ1)
・醤油(大さじ1)・砂糖(大さじ1/2)
・ごま油(大さじ1/2)

[作り方]

- ① 鮭は骨を抜き、3等分に切って塩・酒をふる。
- ② 長ネギと生姜はみじん切りにし、(A)は合わせておく。鮭に片栗粉(分量外)をまぶします。
- ③ フライパンに油を浅く引き、中火で熱して鮭を揚げ焼きにする。中に火が通り、表面がきつね色になったら油を切る。
- ④ 器に盛り付けて、(A)をかけて完成！