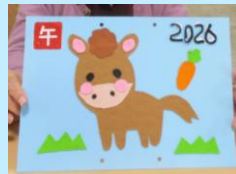


大森だより



R7. 12月号 No.136

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ただきました☆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!