

すぴか・宙 通信

平成27年度2月号 (No.11)
平成28年3月11日 発行

すぴか

春の日差しが暖かく過ごしやすい季節になりました。春の芽吹きとともに、園庭の桜の開花が楽しみな今日この頃です。
今回は、節分の行事やおやつ作りの様子を紹介したいと思います。

節分

2月3日は節分の日。朝からそわそわする子どもたちの前に2匹の鬼が現れました。怖くて泣いてしまう子もいましたが、「鬼はそと～！福はうち～！！」のかけ声に合わせて豆をまき、皆で力を合わせて鬼を追い払うとほっと安心して笑顔を見せる子どもたちでした。



節分にちなんだ遊びも楽しんだよ♪



鬼はそと～！！

まいったあ…降参だ



★おやつ作り★

2月に行ったおやつ作りでは、「たこ焼きドーナツ」や「ホイッププリン」などなど…メニューは各グループそれぞれ。
子どもたちはどんなおやつが出来上がるのかワクワクしながらも真剣に調理に臨んでいました。



たこ焼きドーナツ作り



こんがり焼けたよ～ミニホットドック♪



ホイッププリン～チョコレートソース添え～



りんごとさつまいもの蒸しパン

宙 (そら)

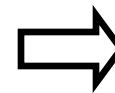
今回は先月の活動の「ブラウニーづくり」の様子を紹介します。



バレンタインに向けてブラウニーづくりスタート！！

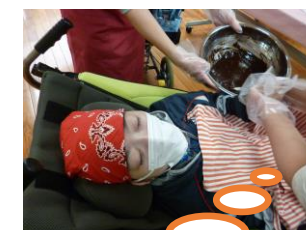
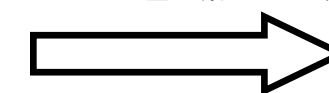


・卵と砂糖をよく混ぜます



・チョコレートを細かく割ります

チョコレートとバターをレンジで温め溶かします



完全に溶かすことがポイントみたいだから頑張るぞー！！

・全てを1つのボールにまとめ小麦粉を加えて混ぜたら完成！！



完成まであと少し！！

・オーブンで焼いてもらいます



美味しく焼き上げてください！！



お世話になっている方々に渡しに行きました！



これからも宜しくお願いします

ブラウニー (ブラウニー型6個分) のレシピ

材料：ブラックチョコレート200g・マーガリン80g・卵1個・砂糖50g
小麦粉40g

- ① 卵・砂糖を大きいボールに入れて混ぜる。
- ② チョコレート・マーガリンをレンジで温めて柔らかくする。
- ③ 溶かしたチョコレートとマーガリンを①のボールへ入れて混ぜる。
- ④ ③のボールに小麦粉を加えすべての材料を混ぜ

型に入れ180度で20分焼く。

3月の予定

- [すぴか] ・17日(木) ありがとうさようならの会
・18日(金) 卒園式
- [宙] ・2日(水) 17日(木) 塚本認定音楽療法士の音あそび
・10日(木) 18日(金) 原田講師によるアロマセラピー

宮崎市総合発達支援センター おおぞら 通所部
◎児童発達支援センター すぴか
◎指定生活介護事業所 宙(そら)
宮崎市新別府町久保田657番地4
☎0985-21-1551

※ こども、利用者さんの写真掲載については、ご家族の了承を得ております