ひかりひろば通信

社会福祉法人
下京ひかり保育園・児童館
下京ひかり保育園
子育て支援ステーションニュース

令和７年４月発行

保育園 HP

SHIMOGYOUHIKARI_HOIKUEN
保育園保育：インスタ

SHIMOGYOUHIKARI_HOIKUEN
保育園給食：インスタ

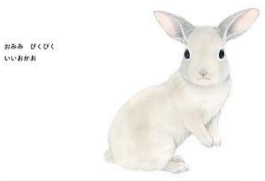
〒600-8804　京都市下京区中堂寺前田町 7-3　TEL(075)351－6287

こんにちは、下京ひかり保育園です。毎月子育てに役に立つ情報や保育園の取り組みなど発信していきます！保育園のチューリップも今たくさん蕾をつけています。どんな色の花が咲くのかとても楽しみです。今年度も、下京ひかり児童館と連携し様々な子育て支援事業を行います。どうぞよろしくお願い致します。

絵本（えほん）の紹介

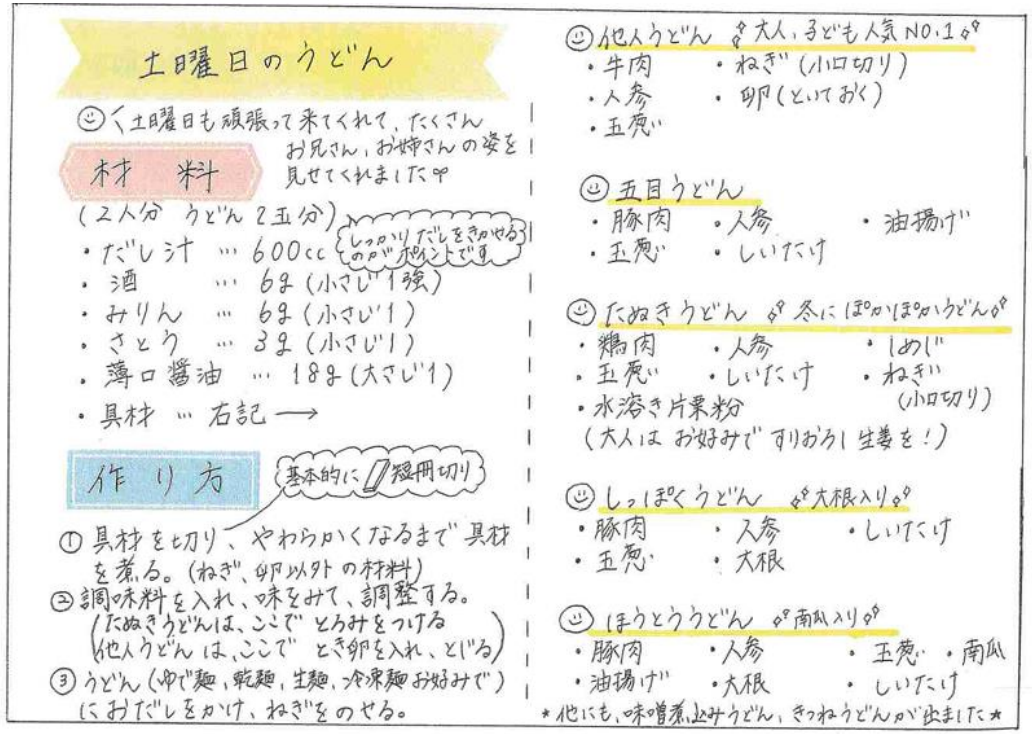
下京ひかり保育園では、毎月絵本を購入してもらっています。
『京都こどものとも社』より、月刊絵本「こどものとも012」「こどものとも年少版」「かがくのとも」があり、こどもたちの成長に合わせて購入しています。絵本で一番大切な事は、、、**絵本は子どもに読ませるものではありません。大人が子どもに読んであげるものです。寝かしつけや、文字を覚えるためのものでもありません。子どもは大好きな人に絵本を読んでもらう幸せを感じながら楽しんでいます。膝の上に乗せてゆっくり何度でも絵本を読んであげて下さい。**

4月の絵本の紹介
こどものとも012
「みんないいおかお」



みんなだいすき おいしい給食

土曜日の給食は「おうどん」の日です。
お出汁の味が自慢です！
※卒園児向けのレシピ集より



土曜日のうどん

☺ 土曜日も頑張って来てくれて、たくさんお兄さん、お姉さんの姿を見せてくれました♡

材料
（2人分 うどん 2玉分）
・だし汁 … 600cc（しっかりだしをきかせるのがポイントです）
・酒 … 6g（小さじ1強）
・みりん … 6g（小さじ1）
・さとう … 3g（小さじ1）
・薄口醤油 … 18g（大さじ1）
・具材 … 右記 ⟶

作り方（基本的に 短冊切り）
① 具材を切り、やわらかくなるまで具材を煮る。（ねぎ、卵以外の材料）
② 調味料を入れ、味をみて、調整する。
（たぬきうどんは、ここでとろみをつける
他人うどんは、ここでとき卵を入れ、とじる）
③ うどん（ゆで麺、乾麺、生麺、冷凍麺お好みで）におだしをかけ、ねぎをのせる。

☺ 他人うどん ♪大人、子ども人気NO.1♪
・牛肉　・ねぎ（小口切り）
・人参　・卵（といておく）
・玉葱

☺ 五目うどん
・豚肉　・人参　・油揚げ
・玉葱　・しいたけ

☺ たぬきうどん ♪冬にぽかぽかうどん♪
・鶏肉　・人参　・しめじ
・玉葱　・しいたけ　・ねぎ（小口切り）
・水溶き片栗粉
（大人はお好みですりおろし生姜を！）

☺ しっぽくうどん ♪大根入り♪
・豚肉　・人参　・しいたけ
・玉葱　・大根

☺ ほうとううどん ♪南瓜入り♪
・豚肉　・人参　・玉葱　・南瓜
・油揚げ　・大根　・しいたけ

＊他にも、味噌煮込みうどん、きつねうどんが出ました＊

おでかけしませんか？

JR 近江舞子駅から徒歩5分のところに「近江舞子いちご園」があります。今では珍しい露地栽培のいちごです。減農薬で育てたいちごはとても甘くて美味しいです。そして何より自然がいっぱい！春はいちご狩りではカエルが！秋の芋ほりシーズンはイナゴがぴょんぴょん飛び跳ねています。少し時間がかかりますが、普通電車なら混雑もせず、ゆったりとでかける事ができますよ。