

令和6

9月



いちごっこルーム



9月いちごっこルームの日

10(火) 27(金)

※今月は2回あります

9時30分～11時30分

幼保連携型認定こども園

すえさみこども園

小松市日末町二111-3

(0761) 44-2074



すえさみHP

ブログもチェックしてみてください

10(火)

ベビーマッサージ

(2カ月～8カ月のお子さん対象です。希望の方はすえさみこども園まで連絡下さい。予約制)

・お家で使っているベビーオイルがあればご持参ください。



27日(金)

*身体測定

*英語であそぼう

*カタカタやコンビカーで

遊びましょう



すえさみこども園では、個々の月齢に応じ、食べたことのある食材を使った離乳食を提供しています。だしは、煮干しからとり、無添加で身体にやさしく、安心、安全の離乳食です。レシピを紹介しますので参考にさせていただきますね。

離乳食レシピ (後期 9カ月～11カ月)

[カレーの磯煮] (一人分)

材料 ①カレー 20グラム ②ひじき (お湯で戻し細かく刻む) 少量 ③人参 ④きゅうり ⑤玉ねぎ ⑥さつまいも (野菜はすべて皮をむき8ミリ角に切る) 合わせて40グラム程度 ⑦麩 (お湯で戻し8ミリ角に切る) 少量 だし汁 (昆布だし) 1/2カップ しょうゆ 少量

作り方 ① だし汁に①②③④⑤を入れて煮る。

② 人参がやわらかくなったら、⑥⑦と少量のしょうゆを入れて煮る。

[味噌汁]

材料 キャベツ 玉ねぎ 煮干しだし みそ

作り方 ① だしを火にかけキャベツと玉ねぎを入れて煮る。

② 具材に火が通ったら味噌を入れ再度火にかける。

[煮干しだしの作り方]

① 煮干しの頭、内臓を取り除き、水につけて30分おく。

② 鍋にかけ弱火で6～7分煮だす。(あくが出たらとる)

(水1リットル 煮干し30グラム)

