

さわやかで過ごしやすい季節になりました。
 天気の良い日に季節の花を見ながらお散歩するのも
 気持ちの良いものですね！

シロツメクサであそぼう！

シロツメクサ(白詰草)の由来

シロツメクサは江戸時代にオランダから輸入したガラス食器のパッキングとして使われていたそうで、白い花で詰め物として使われていたことから“シロツメクサ”と名前が付けられました！

シロツメクサは、野原や道ばた、土手などに群生します。シロツメクサの花の長い茎は、3つ編みなどしてあそぶには、ピッタリの材料ですね！

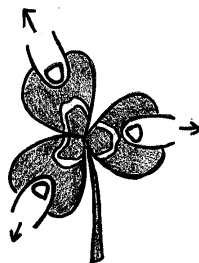
シロツメクサの花冠 長さによって腕輪や首飾りにも出来ますよ！



①3本を芯にして ②次は反対側からめて ③十分な長さになったら所で茎や糸でしばり輪にする
 1本をからめる これをくりかえす

シロツメクサの葉でひっぱりっこ！

*シロツメクサの葉をみんなで
 1枚ずつ持って「せーの！」でひっぱり。
 *ひっぱた葉についてきた
 柄の太い人が勝ち！

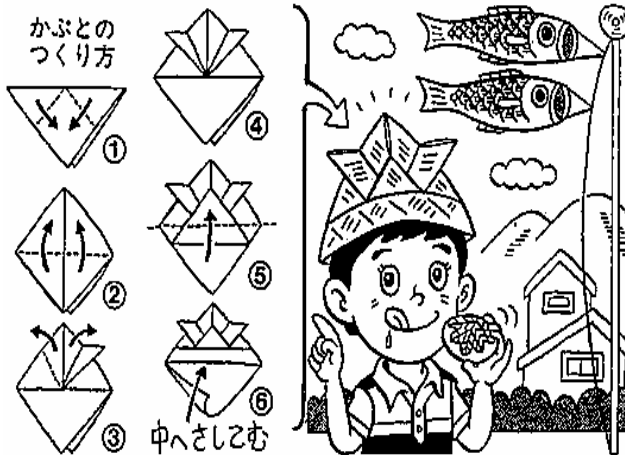


5月5日は こどもの日

「こどもの人格を重んじ、こどもの幸福をはかるとともに母に感謝する日」の主旨で1948年に制定されたこどもの日(5月5日)。児童憲章が制定された日でもあるんですよ♪

●児童憲章●

児童は人として尊ばれる
 児童は社会の一員として重んぜられる
 児童はよい環境のなかで育てられる



たけのご飯をつくってみよう！

今回は旬のたけのご飯の
 簡単レシピを紹介します！

材料(4人分)

- ・お米 3合
- ・油揚げ 1枚
- ・酒 大さじ3
- ・薄口醤油 大さじ1
- ・たけのこ 2/3本
- ・出し汁 必要量
- ・みりん 大さじ1
- ・塩 小さじ1/2

作り方

1. お米を洗い、ざるに上げておく。
2. たけのこはゆで、食べやすい大きさの縦薄切りに、油抜きをした油揚げは、縦半分にして細切りにする。
3. 炊飯器にお米、酒、みりん、薄口醤油、塩を入れて3合の線まで出し汁を加える。
4. 水煮たけのこ、油揚げを加えてご飯を炊く。

炊きあがったら10分ほど蒸らして、
全体を良く混ぜ出来上がり！！

うたってみよう！ 「こいのぼり」

やねよりたかい こいのぼり
 おおきまごいは おとおさん
 ちいさいひごいは こどもたち
 おもしろそうに およいでる

