



ハッピー イングリッシュ レッスン

大野公民館で実施している自主講座です。

保育園の青

組さんの時に、初めて英語のレッスンを受けた。とても楽しくて、たくさん英語を吸収しました。何よりも子供達は、指導してくださる善美先生が、大好きです。

卒園しても、もっともっと英語のレッスンを受けたいと感じた子供達、そして、続けさせてやりたいと考えた保護者の皆さんが、先生にお願いして、講座



が生まれました。あれから4年が経ち5年目を迎えています。
”継続は力なり” 「私達には聞きとれない英語を子供達はちゃんと理解しているんですよ。」とうれしそうにお母さん達が話されま

す。
お家の方もがんばっています。当番を決めて係の仕事をこなしています。

何だか自信たっぷり
の表情で、
レッスンを
終えた子供達が、
今日も元気に
帰って行きました。

大野公民館 本位田まゆみ

のびのびひろば

がんばっているよ！おとうばん

「おはよう！」「ぼくのチームは何当番だったかな？」と、登園するとすぐ、当番表で自分の当番を確認します。チームの友達がそろえば、**当番活動スタート！**

毎日、年長児を中心に当番活動を展開する子どもたち。飼育栽培物の世話をする事で思いやりや動物愛護の心が育っていきます。

また、責任をもって行動することや、仕事の楽しさも友達と一緒に楽しみながら経験します。



お花がよこんでいるみたい。



いっぱいたべてね。



きれいになったかな？



お当番さんありがとう。

簡単レシピ

親子でチャレンジ！！
おにぎりをもってでかけよう！

じゃこおにぎり

【材料】
ごはん 6カップ
ちりめんじゃこ 1/2カップ
焼きのり 2枚
あさつき 少々
塩 小さじ1/2
ごま油 少々



～青い空、白い雲～

自分で作ったおにぎり、戸外で食べるととってもおいしいですね。おいしい空気と一緒にいただきまーす！！

作り方

- ① フライパンにごま油を熱し、弱火でじゃこをカリカリに炒める。
- ② のりはもみのりに、あさつきは小口切りにする。
- ③ 温かいごはんにごま油をふり味を整え、じゃこ、もみのり、あさつきを散らし手早く混ぜておにぎりにする。

チーズとおかかおにぎり

【材料】
ごはん 6カップ
塩 少々
スライスチーズ 4枚
おかか 4パック(小袋)
しょうゆ 少々

作り方

- ① おかかにしょうゆを少々まぶし、チーズは小さく切って、おかかと混ぜる。
- ② おにぎりの中心に①を入れてむすび、塩をまぶす。

ワンポイントアドバイス

☆焼きおにぎりは前日に残りごはんがあった時、おかか、しそ、ごま、しょうゆで味をつけ、にぎっておくと便利です。当日は焼くだけ。たれはみりん、しょうゆで。