

ごあいさつ



あけましておめでとうございます。今年もどうぞよろしくお願いたします。年の初めは、お餅つき、お雑煮、おせち料理、お年玉など古くからの習わしに包まれています。小さな子どもも華やかな気持ちになりますね。わが家にはお正月の定番料理がいくつかあります。おせち料理が苦手な子どものために日持ちのする料理を作ったのが始まりで、少しずつレパートリーが増えました。それぞれの料理にはそれぞれの思い出が詰まっています。今年、少しさぼっていたらリクエストがあったのであわてて作りました。皆様のお宅にも定番となる習わしがあると思います。



これからも大事にしたいですね。

絵本の紹介

おせちのお正月

ねぎしれいこ / 作 吉田朋子 / 絵 世界文化社

あらすじ

黒豆やかずのこ、こぶ巻きなどおせちの仲間たちが協力しあって鏡餅のお家にあそびに行きます。おせちの由来が子どもにもわかりやすく紹介されています。



おやつにどうぞ

もちピザ

- 材料
- 切り餅 3個
 - ウインナー
 - ピーマンやパプリカ
 - ミニトマト
 - トマトケチャップ
 - ピザ用チーズ



作り方

1. 切り餅を3等分の厚さに切る。
2. 中火で熱したフライパンにサラダ油をひき、もちを並べて両面を各4分程焼く。
3. 両面がカリっとしたらケチャップを塗りピザ用チーズ、具材をのせる。
4. 蓋をして中火で3分ほど焼き、チーズが溶けたらできあがり。

※具材をゆでるなどあらかじめ火を通しておいてもよい。

つくってみよう

レジ袋でつくる雪だるま

- 材料
- 白いレジ袋 (小)
 - リボン、毛糸など
 - 綿 (ビニール袋、テッシュでもいい)
 - 紙コップ
 - 綿棒
 - 色紙・ボンド・カラーペンなど



作り方

1. 白いレジ袋に綿を詰めて持ち手を結ぶ。
2. 胴体の中央部分にリボンを巻き、雪だるまの形に整える。
3. 目・鼻・ボタンの形に色紙を切り貼る。
4. 紙コップは色を塗るなどして頭部の結び目に載せる。
5. 綿棒を茶色にぬり腕の部分に差し込む。

