



# こんにちは 入船保育園です！



令和8年2月 浦安市立入船保育園 TEL：047-353-6992

寒さがまた一段と増す季節となりました。保育園では、花壇の霜柱を踏んで感触を味わったり、水を入れたバケツに張った氷に触れてみたり、冬ならではの遊びを楽しんでいます。

感染症の流行しやすい時期でもあるため、手洗いうがいはもちろん、生活リズムを整えて、元気に過ごしていきましょう。



## みんなおいでよ！いっしょにあそぼう

入船保育園の子ども達の『今』をお伝えします。  
\*今月は0歳児つくし組の紹介です。



0歳児クラス12名のつくし組です。手遊び、絵本が大好きな子どもたち。「いないいないばあ」「あっぷっぷ」「もこもこもこ」がお気に入りです。絵本を読み始めると「ばあ」「ぷー」など簡単な言葉を一緒に言い、賑やかな絵本タイムです。お気に入りの絵本は「もう1回」と人差し指を立ててリクエストしてくれます。少しずつ自分の思いを伝えようとする姿も見られ、子どもの様子を見ながら言葉で代弁し、簡単な問いかけに返事をして保育者とのやり取りを楽しんでいるところです。また、お友だちの側に行って微笑みかけたり、友だちがしている遊びを真似して一緒にやろうとしたり、お友だちに興味を持ち始めています。

## 2月のにこにこ広場



マイ浦安へはこちらから

### 保育園の0.1.2歳のお友達と遊びませんか？

**日時：2月17(火) 9:45~10:30**

**場所：入船保育園 園庭**

**対象：未就学児の親子**



- \*園庭開放は予約不要です。
- \*車でのお来園はできません。自転車は駐輪スペースに置いてください。
- \*帽子と水分補給ができる飲み物（水またはお茶）を持ってきてください。
- \*体調不良時（風邪症状、咳、鼻水等）、発熱時はご利用を控えてください。
- \*雨天中止です。

3月のにこにこ広場は、  
3日(火) 9:45~10:30に  
園庭開放を行います。

詳細は毎月発行のおたより「こんにちは入船保育園です！」とWebサイト「MY浦安」でお知らせします。





# 保育園で大人気！給食メニュー紹介



## けんちんあげ

ほんのり甘いお豆腐のコロッケです。子どもたちだけでなく、大人にも大人気のメニューです。

### 〈 材料 子ども5人分程度 〉

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| ・鶏ひき肉 60g        | ・小麦粉 24g           |
| ・キャベツ 50g        | ・パン粉 24g (1/2カップ)  |
| ・玉葱 50g (1/4個程度) | ・炒め油 適量            |
| ・人参 50g (1/4本程度) | ・揚げ油 適量            |
| ・木綿豆腐 270g (約1丁) | ・ソース類 適量           |
| ・塩 1g (小さじ1)     | ・スキムミルク 24g (大さじ4) |

### 〈 作り方 〉

- ① 野菜類は繊維切りにしておく
- ② 豆腐はクッキングタオルを敷いた耐熱皿に乗せて加熱しザルなどに受け、粗熱が取れたら手で押して水気を絞る。
- ③ 鶏ひき肉、野菜の順に炒め、塩を加えて調味し、そこへ水気を絞った②の豆腐を崩しながら炒め合わせる。
- ④ 材料が混ざり合ったら、分量の半量のパン粉を粉のまま加え炒め合わせる。
- ⑤ 火を止めてから、スキムミルクを粉のまま加え混ぜる。
- ⑥ 丸めやすい固さになるように小麦粉を加えてさらに混ぜ合わせる。
- ⑦ ⑥を小判形に丸め、残りのパン粉をまわりにつけて180度の油できつね色に揚げる。
- ⑧ ソースなどをかけて出来上がり。

## ほうれん草の磯和え

栄養満点のほうれん草に、のりが加わることで風味が良くなり、減塩に繋がります！いつもおかわりがなくなるほど大人気メニューです。

### 〈 材料 子ども5人分程度 〉

- |                                |
|--------------------------------|
| ・ほうれん草 100g                    |
| ・キャベツ 75g                      |
| ・刻みのり 2g                       |
| ※板のりでも可、板のりの場合一枚約3g            |
| ・だし汁 15ml (大さじ1)               |
| ・醤油 5g (小さじ5/6)                |
| ※3倍濃縮めんつゆ 小さじ1+1/2 + 水 小さじ2でも可 |

### 〈 作り方 〉

- ① 野菜は茹でて水気をしぼっておく  
(ほうれん草は一度水にさらしましょう)
- ② 水気をしぼった野菜に刻みのりをまぶし、調味料を加えて和える。

\*野菜はよく水を切りましょう。