

つながれ ひろがれ 子育ての輪

ママプラザは、親同士の情報交換の場であり、子ども達の交流の場です
子育てする者同士が出会い、楽しい子育てをしましょう

わくわくランド「縁日ごっこ」

～ 屋台がいっぱい！ ～

夏も終わりに近づいた 8 月 27 日（水）に『縁日ごっこ』を開催しました。会場の中ではちょうちんが連なり、壁面飾りの花火や屋台に敷かれた紅白幕などが縁日の雰囲気盛り上げる中で、「お面やさん」・「せんぼん引き」・「たべものやさん」・「的あて」・「つかみ取り」・「ガチャガチャ」・「さかなつり」の屋台がにぎわいました。参加された親子は「お楽しみ券」を使って屋台をめぐり楽しみました。



今回初めての『縁日ごっこ』を開催するにあたり、準備の段階から参加して手作りの活動を体験してもらおうと、準備のお手伝い日『一緒に作りませんか』を設定して、先輩ママさんや有志のお母さん、夏休み期間ということで小学生の兄弟にもお手伝いいただいて看板や屋台の商品づくりをしました。また、当日はその小学生に加えて、民生主任児童委員の方々にもお越しいただき、それぞれの屋台を担当して交流していただきました。

ママプラザでは、年間を通して季節の行事を体験したり、草花や土・風といった自然をとおして五感で楽しめるような遊びを紹介しながら活動しています。これからもぜひ積極的に参加して、親子で楽しい時間を過ごしていただきたいと思います。

屋台であそぶ様子



たべものやさん



ガチャガチャ



的あて



せんぼん引き

防災食 パッククッキング(レシピ紹介)

* ポリ袋ー「高密度ポリエチレン」の表示があるもの
大きさは 25cm×35cm 程度

* なべ底にビニールが触れないようにアルミ箔などを敷く

* 肉じゃが (2人分)

材料 ジャがいも 中 2 個 にんじん 中 1/2 本
たまねぎ 中 1/3 個 ツナ缶 1 缶 (70g)
すき焼きのたれ 大さじ 2

〈下準備〉

- ① ジャがいも、にんじんはいちょう切り、玉ねぎは薄切り、ツナ缶とすき焼きのたれを 2 枚のポリ袋に分けて入れ空気を抜いて袋の口を結ぶ。

* 梅干しご飯 (1人分)

材料	米 (無洗米)	1/2 合
	水	110ml
	梅干し (種抜き)	1 粒

〈下準備〉

- ① ポリ袋にすべての材料を入れ中の空気を抜き袋の口を結んで 30 分以上おく。

〈湯せん〉 梅干しご飯と肉じゃがは一緒に湯せんする



- ② 鍋に水と①を入れて火にかけ沸騰したら火をやや弱めて沸騰を保つ。
③ 沸騰後 20 分で火を止め、10 分蒸らした後に器に盛る。袋のままでも OK！