

4月号

あまがさき キッズサポーターズ



たより

月曜日～金曜日
午前：10時～11時30分
午後：13時～15時まで
(土・日・祝日は休み)

0才～
4才位まで

無料

イベント内容により参加費を
頂く場合がございます。

住所：尼崎市杭瀬北新町3-16-7

☎ 6482-8082

E-mail: info@amagasaki-nobinobi.com

【4月の予定】

●3日(月)～7日(金)
身体測定

●3日(月)
うたう会
10時30分～

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
26	27	28	29	30	31	1
2	3 うたう会	4	5 身体測定	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

さくらもち (関東バージョン)

材 料

- A 白玉粉 30g
- 薄力粉 40g
- 砂糖 5g
- 水 100cc
- 食紅 (赤) 少々
- サラダ油 小さじ1
- こしあん 200g
- 桜の葉塩漬 (あれば)



作り方

- ① Aの材料を だまにならないように 混ぜる。
- ② 中火に熱したフライパンに サラダ油をひき キッチンペーパーをひく
- ③ ①の生地を楕円になるように 薄くのばして焼く。
- ④ 表面が焼けたら 裏返して焦げないように両面焼く。
- ⑤ 俵型に丸めたこしあんを 焼いた生地で巻く
- ⑥ 水に浸けて塩抜きした 桜の葉の塩漬(あれば)で巻く

今月のうた

ちゅうりっぷ

さいた さいた ちゅうりっぷの はなが
ならんだ ならんだ あか しろ きいろ どの はなみても きれいだな。



今年は桜の開花も早く嬉しい反面、地球温暖化が進んでいるのかと心配も少なからずあります。さて、コロナ禍の大きな波をかぶりそうになりながらも、のびのび関係者には重傷者もないまま4月を迎えることができました。これも利用して下さるみなさまのご協力のおかげです。本当にありがとうございます。のびのびは0才から4才(保育所、幼稚園入園)までの子どもさんと保護者の方が遊びに来る屋内公園のようなところです。屋外公園との違いは、有資格者で子育て経験のある見守りスタッフがいるところです。子育てをされていて悩みや相談があればいつでもお受けして一緒に考えています。これからも気軽にのびのびをご利用願います。