

新春の候、保護者の皆様いかがお過ごしでしょうか。  
子どもたちは元気いっぱい、笑顔いっぱい様々な課題に取り組んでいます。体調を崩しやすい季節のため、健康に気を配りながら本年も楽しく、一人ひとりに寄り添った支援が行えるよう、職員一同努めて参りますのでご協力のほど、よろしくお願い致します。

## 楽しいね♪ 「クッキングあそび」

自分で作った物を食べることを楽しみ、食への興味・関心を高めることを目的とし、ピザやチョコスコーン・クッキーやクリスマスケーキを作りました。クッキングと知り、ニコニコ・ワクワクの表情で来所する子ども達(ω\*)作る手順をよく聞き、楽しみながら作り…完成したおやつに大興奮!!お友達と「おいしいね♡」と喜びを共有しながら、嬉しそうに食べる姿がみられます。レシピを載せますので、ぜひご家庭でも作ってみてくださいね。

### ピザ



#### ☆ピザの材料☆

(約1枚分)  
薄力粉 60g  
塩 2つまみ  
オリーブオイル 小さじ1強  
水 大さじ3

※ピザソース等のトッピングは好みで♡

#### ☆ 作り方 ☆

- ①薄力粉・塩・オリーブオイル・水をへらで混ぜる。
- ②ほそほそしたら手に取りよくこねる。
- ③べたべたが手につかなくなったら、平らな所で伸ばして～
- ④たたんで…押しつけて…を30回くらい繰り返します。
- ⑤薄く伸ばしたら、フォークで真ん中に穴を刺します。
- ⑥具材を乗せて…
- ⑦200℃のオーブンやトースターで15分位焼きます。

#### ☆チョコスコーンの材料☆

(8個分)  
ホットケーキミックス 200g  
バター 50g  
牛乳 45g  
板チョコ 1枚

### チョコスコーン



#### ☆ 作り方 ☆

- ①ボールにホットケーキミックスと柔らかくしたバターを入れて、混ぜる。
- ②①に牛乳を入れて混ぜる。
- ③②に刻んだチョコを入れて混ぜる。
- ④③をひとまとめにして…クッキングシートに置き形を整える(今回は○型にしました)
- ⑤包丁等で6～8等分にする。
- ⑥間隔をあけて、天板に敷いたクッキングシートに並べる。
- ⑦170℃で20～25分焼きます。

### クッキングの様子



へらでまぜまぜ～

#### クリスマスケーキ完成!



あ～ん♡

#### みて! 型抜きしたよ



パフェできた☆

#### 型抜き楽しいね



## 「親子療育」

### ☆10月親子療育☆

10月の親子療育で『スイーツポテト作り』を行いました。親子でのクッキングということもあり、ニコニコ笑顔で登園してくる子ども達♡季節の食べ物のお芋を使って2品のデザートを作りました。親子で協力して作ったスイーツポテトを「おいしいね」と食べる姿がみられ、とても充実した親子時間になったかな…と感じられました。



一緒に…ぎゅー!! おいしくな～れ♡



作り方を真剣に聞いています!



完成!

みんなで…いただきま～す(\*▽\*)

### ☆11月親子療育☆

11月の親子療育は『運動あそび』を行いました。運動を通して親子のふれあいを深めたり、OTによる運動を通して親子で身体を動かす遊びを楽しんでいただきました。抱っこやおんぶを取り入れた運動をミニ運動会形式で行いました。子ども達もとても良い表情で取り組めており、保護者の方々からも「いい運動ができました」「子どもと一緒に身体を動かし、楽しかったです」と言っていただき、充実した時間を過ごせたようでした(ˊˋ)



バスに乗ってゆられてる～♪



抱っこで…グルグル～



7～9電車GO!



かもつ列車 シュッシュシュ～



おんぶでダッシュ～



※今後も親子療育へのご参加をお待ちしております。