

チェリー通信3月号





+ 3月のスケジュール

- 3月3日 ひなまつり会
- 3月18日 卒園式
- 3月25日 新年度準備 (午前中のみの保育)

トピック 年長児就学に向けて

※就学に向けた年長児の
取り組みが3月絶賛進行
中につき、後日号外として
発行します！



今月のおすすめメニュー

今月は調理担当
の三浦香織先生
におすすめレシピ
を紹介してもらい
ました！



はんぺんのむちむち揚げ

材料（2人分）
はんぺん 大2枚
ツナ缶 1缶
ホールコーン缶 小1缶
片栗粉 適量
サラダ油 大さじ3



1 ボウルに、はんぺんを入れて、手でにぎりつぶし、缶汁を切ったツナとコーンを加えて、よく混ぜる。



2 ボール状に丸めて片栗粉をまぶす。



3 フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、2を揚げ焼きにする。



時短♪くるくるチャーシュー

材料（2人分）

豚ロース薄切り肉又はバラ肉

300g

塩コショウ 適量

片栗粉 適量

サラダ油 適量

爪楊枝

ネギ（飾り）

タレ 醤油 大さじ2

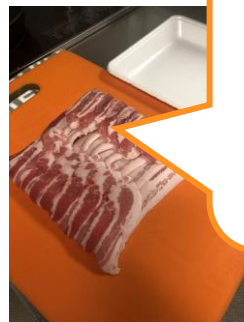
酒 大さじ2

砂糖 大さじ2

生姜 チュー

ブで5センチ

水 100cc



1 お肉に塩コショウと片栗粉を全体にふる。



2 端からきつく巻いていく。巻き終わりの所に爪楊枝を刺す。



3 全体に片栗粉をまぶす。



4 フライパンにサラダ油をひき、巻き終わりを下にして強火で周りを焼き固める。



5 全体に焼き色がついたら、キッチンペーパーで脂や焦げを拭き取り弱火にして、合わせ調味料（タレ）を入れ、落とし蓋をして10分ほど煮る。たまに転がしながら煮る。

6 お肉を先に取り出して、タレをそのまま2～3分煮詰める。

7 爪楊枝を丁寧に外し、1.5cm幅に切る。



職員インタビュー

1. 先生を目指したきっかけは？

自分が保育園の頃にお世話になった先生が大大大好きで、その頃から先生になりたいと思っていました。

2. 保育で大切にしていることは？

子どもたちが毎日楽しい！保育園に行きたい！と思えるように関わることです！

3. 得意なことは？（仕事関係なくても可）

ピアノ、マリンバ、ドラム。無性にバンドをやいたくないます！

4. どんな保育者を目指したい？

お母さんと同じ位の愛情をもって接し、子どもたちの気持ちに寄り添える保育者ですかね！
育休から戻ってきた時にはまたよろしくお願い致します ✨



1. 先生を目指したきっかけは？

幼い頃からお世話をすることが好きで、大好きな先生のようになりたいと思ったから。

2. 保育で大切にしていることは？

楽しい！すき！やってみたい！気持ちに共感し、一緒に思いっきり楽しむこと。

3. 得意なことは？（仕事関係なくても可）

よさこい踊りとニワトリのもののまね。

4. どんな保育者を目指したい？

一人ひとりに寄り添い、安心できる保育者。

