

お知らせ

- 今年度 第一回の保護者会 があり、万障お繰り合わせでご出席をお願いいたします。

日時 5月14日(火) 9時20分～
場所 メインホール

- 4/10 配布品(びびだより)の持ち物の中に 軍手 を書き忘れました。毎日の荷物の中に入れておいて下さいようお願いいたします。
松ぼっくりの折原さんがネット上で幼児用軍手を購入され、90組ほどお持ちです。一組80円。必要な方は折原さんにお声をかけていただくこともできます。

- どんぶりさんの 降園時間 が変わります。

5月7日(火)～ 13時

- 記念忘れがあります。今一度ご確認をお願いいたします。

お手持き・お弁当箱(アルミ)上下・お弁当袋・靴類
靴下・上着・紙オムツ など。

- アト日 5/13(月) 5/20(月)
アトセットを回収して下さい。

- えりんこたのび日 5/21(火)



びびびレシピ Note

ここでは、びびびのランチで人気のメニューのレシピをご紹介します。今回のメニューは「炊き込みチキンピラフ」です。

- まず、骨付きの鶏肉(びびびは骨付きモロ肉)でスープを作ります。しょうが、にんにく、ローリエ、ネギの青い部分、セロリの葉っぱをお湯にある香味野菜と鶏肉をゴトゴト煮て(圧力鍋があれば簡単!)肉はほぐしておきます。香味野菜をビーツスープ(は塩こしょう)、西洋芋、トマトピューレ、トマトケチャップ(他にモトトマトペーストや夏には生トマトジュースやトマトペースト、トマトペーストは何かでもOK)を少し濃い目に口利きしておきます。
- ほぐした鶏肉と細かく切った玉ねぎ、人参を油で炒め、塩こしょうに臭いを付けます。
- といじお米に①のスープをカサ(炊飯器なら分量の目盛りまで)②の臭いのせし普通に炊飯器やお鍋で炊いて出来上がり! 夏にはコーンやパセリを混ぜると彩りもきれいです。

びびびの森の小鳥たち (4月: 四十雀 シジュウカラ)

一昨年から集金袋と連携して、月ごとにびびびの森に暮らす生き物たちをご紹介します。一昨年は葉っぱ、昨年は木の葉、そして今年には小鳥たちです。トウババッタ(子どもたちにもす、かりお馬刺染のシジュウカラ。70前の由来はいつもいる(しじゅういろ)雀のような鳥といふところからつけました。

その名の通り森でよくみかけることができ、春になると「ツツピー ツツピー」とよく通るかわいらしい声でさえずります。3月末頃からおスが縄張り争いをしはじめ、さきほどの声で自分の縄ばりを宣言したり、2、3羽でもつれあて飛び回る姿がみられます。

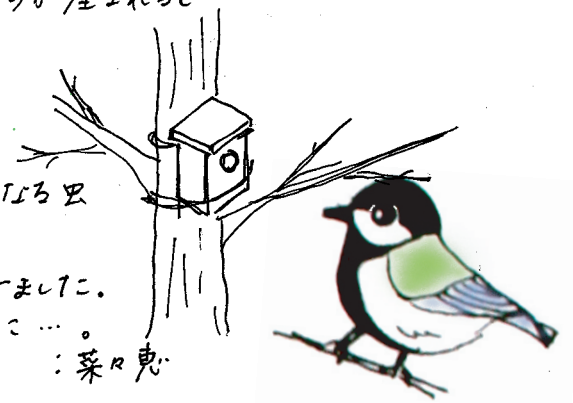
胸にはきりりとけい黒のネクタイをしており、それをみせあってオス同士けんかをすることもあり。ネクタイと歌声が素晴らしいオスはみごとメスに選ばれます。4月末頃～6月末くらいにかけて、子育ての時期を迎えます。

巣材にするコケを口にくわえて運んだり、子どもたちが産まれると最大1日1羽につき300匹からくもの虫を与えます。

(ちなみにシジュウカラは平均9～11羽兄弟です。) なんて大げさな春なのでしょう。

でもその頃には森もすっかり緑になり、食料となる虫たちもたくさんいるのです。

今年もおおきくみでるつの巣箱をつくり、森にかけました。どの巣箱でもたくさんの命が育ちますように...



葉っぱ