



# ベベ通信

## 号外(3月)

最終3月号は4週目に発行いたします

お楽しみに♪



おたんじょうび

おめでとう





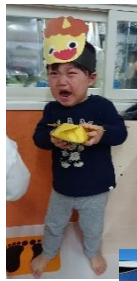
## <節分>



みんなでおにのパンツの絵本と節分のスケッチブックシアターを見ました。



自分で作った鬼のお面を被り、つこのこう箱に豆を入れて豆まきの準備が出来ました。



鬼は外！福は内



おにがやってきました。



おにの登場にびっくりして泣いてしまう子もいましたが、みんなで協力して豆を投げておにを退治していました。



やいかがしを作って玄関に飾りました。とげとげの葉を見たり触ったりよく観察していました。



午後のおやつは、恵方巻！ツナときゅうりが入っていて、みんな大きな口を開けて沢山食べていました。





## <卒園遠足>

上野動物園に行ってきました！



ツルが一本足で立っていると「みて！」とツルの真似をしていました。



動物園内を走り回り、沢山の動物を見てきました。



とっても天気がよく遠足日和でした。バジルさんは、「リュック買ったの！」「お弁当持って行く！」と、遠足の日を毎日楽しみにしていました。沢山歩いて走って、お弁当の時間になると「やったー！」「ママが作ったの！」「見て！」と嬉しそうにお弁当箱を開けて食べていましたよ。



# bebe's kitchen 3月

寒さの中にも、少しずつ春の暖かい日差しが感じられるようになったこの頃。今年度もいよいよわすかですね。もりもり食べる子どもたちの姿にたくさん元気をもらえた1年でした。残りの日々もたくさん食べて元気に過ごせたら嬉しいです！

## ひな祭り（桃の節句）の桜餅

ひなまつりに定番の桜餅ですが、実は伝統的なひな祭り用の和菓子ではありません。きれいなピンク色をしていることから春や女の子をイメージさせ、菱餅よりも食べやすい等の理由から、いつしかひな祭りの和菓子として定着しました。

桜の葉で餅を包むこの和菓子は、江戸時代ごろから作られたといわれていますが、桜餅には関東地方と関西地方で2つの種類があります。

A. 関東風の桜餅は、小麦粉で作った生地をふたつ折りにして  
餡をはさんだタイプで、「長命寺（ちょうめいじ）」と呼ばれています。



B. 関西風の桜餅は、道明寺粉と呼ばれるもち米を粗く挽いて  
作られており、「道明寺（どうみょうじ）」と呼ばれ、つぶつぶとした食感があります。

ベベで今回作るのは関東風の長命寺の方になります。桜の葉塩漬けは使わず、子どもたちが食べやすいもので準備しています。

## リクエストメニュー

卒園するバジルクラスの子どもたちに、ベベで食べたい食事をリクエストしてもらいました。ベベで食べたごはんを最後まで楽しんでもらえたらうれしいです！

2月は

さちちゃんの「チーズをワンタンの皮で巻き、揚げたもの・納豆」

ゆなちゃんの「かきあげ」

あやめちゃんの「ベベで時々出る手づかみで食べる鶏手羽元」

3月は

すいちゃんの「丸いピンクと緑のクッキー」

ゆなちゃんの「からあげ」

たいちゃんの「プロッコリー」

なつみちゃんの「フルーツ」

ベベのごはんは毎日オープンチャットにあげております  
毎月配布しております献立表と合わせてご覧ください。

