



発行回
平成30年1月7日

保育園で、どんど焼きをやります！

1月10日、幼児組はクッキングでまゆだま作りをし、翌日11日に園庭で、どんど焼きを行います。

どんど焼きとは、日本の古い火祭りです。お正月に飾ったお飾りや門松、かき初めなどを焚火のように燃やし、そこでまゆだまを焼いて食べます。この火に当たってまゆだまを食べると、その年を健康に過ごせる。かき初めを焼くと字が上手くなるなど、どんど焼きには古くからの言い伝えがいろいろあるようです。

さて、保育園でどんど焼きを行うにあたり、保護者の皆様にお願したい事があります。

1月9日、10日。園に玄関に箱を設置するので、
①お飾り（プラスチックの部分を、あらかじめ外して頂けると嬉しいです）

②かき初め（小学生など、兄弟分もオッケーです！）

この2点を入れて頂けたら、園児達に楽しくどんど焼きを体験させるのに活用させていただきます。

是非とも、ご協力をよろしくお願いいたします。



まゆだま作り

(どんど焼きより)



材料（8個分）

上新粉 300g 砂糖 100g 湯 300g
片栗粉 適量 食紅（赤・緑・黄色） 少々

作り方

- ①耐熱皿で、上新粉と砂糖を混ぜ、湯で練る
- ②ラップをして、600wの電子レンジで3分チンする
- ③②を取り出して再び練り、皿に戻してラップをかけ、2分チンする
- ④③を3つに分け、それぞれ食紅で色を付ける。食紅は少量（耳かき1杯ぐらい）を水に溶き、混ぜると良い
- ⑤卵ぐらいの量で丸め、どんど焼の棒に刺したら、アルミホイルでくるむ。後は、どんど焼きでやいたら出来上がり。☆砂糖を混ぜる事で、やわらかくもちりしたまゆだまになり、時間が経っても美味しく食べられます。

クッキングで楽しく
クリスマスケーキ作り♪

トッピングをしてこんなに
かわいく仕上がりました!!
かわいいでしょ★



焼き芋会2回目を
やりました!!

焼き立ての焼き芋の味、
あつかくて美味し〜!
ほっぺが落ちる〜!



甘くて最高♪



材料を入れて...



ケーキ焼けたよ♪



焦げないようにね〜



まぜまぜ〜



流し込みまーす!



わあ、煙が...

マシュマロも焼いて
ちょっぴり特別感★

楽しい経験が子ども達の
心に残ったようでした!
良かったです!