

保護者の皆様へ

R 4 . 1 1 . 8
花 園 保 育 園

しまなみ海道

とんちんかんスタンプラリー

因島・生口島・大三島・大島



多島美で知られる瀬戸内海には、島々はもとより、沿岸部の村や町には多様な風土に培われた文化や歴史、そして島々で暮らす人たちの人柄が作る名産品があります。しかし、瀬戸内海の中央部に位置する福山でも、それらは知られているようで、まだまだ知られていません。

しまなみ海道は、広島県尾道市から向島、因島、生口島、大三島、伯方島、大島等を結び、愛媛県今治市に至る全長60kmの自動車専用道路です。世界に誇れる島国日本、瀬戸内海の素晴らしさを、ぜひ多くの人たちに知って貰いたい、との願いから、その魅力を少しずつ子供たちにも伝承すべく、しまなみ海道スタンプラリーを行いたいと思います。(こ)



日時 11月10日(木) 10時 雨天顺延
 場所 中央公園(ローズコム)
 4・5歳児が集合して行きます。
 昼食 休憩スペースあずまやでさっぱりレモンの塩焼きそばとデザートを食べ帰ります。

昼食はさっぱりレモンの塩焼きそば



〈材料〉(2人分)

焼きそば用の麺	2玉
豚肉	100g
もやし	50g
キャベツ	100g
カニカマ	4本(24g)
ニラ	40g
にんにく(すりおろし)	少々
油	小さじ2
A 鶏がらスープの素	大さじ1
水	大さじ1
黒胡椒	少々
ポッカレモン100	大さじ1

- 〈作り方〉
- ①豚肉、キャベツは一口大に切る。
 - ②ニラはざく切りにしてカニカマは手で細く裂く。
 - ③フライパンに油、にんにくを入れて熱し、①を炒める。火が通ったら焼きそば麺とA、もやし、ニラを入れて炒め合わせ、仕上げにポッカレモン100を回し入れ、全体を炒め合わせる。
 - ④③を器に盛り、上にカニカマを盛り付ける。

普段はノーマルなソース焼きそばが主流ですが、季節によっては、さっぱりした塩味が食べたくなります。食欲が落ち込んでいる時など…そんな時にお勧めなのがレモン風味の塩焼きそばです。レモンの香りが食欲をそそります。

最近ブームになっている瀬戸内レモン！国内産のレモンは冬が旬の時期です。その中でも国内生産量日本一！広島県のしまなみ海道にある生口島はレモンへのこだわりがすごいんです！また生口島のみならず、広島県にはレモンを使った名産品がたくさんあります。レモンは10～12月に緑色、12月後半頃から黄色に色づきます。

折角瀬戸内海に面した福山に居るんですから、時期ごとの魅力も子供たちに楽しんで貰おうと思っています。

おなじみ日曜夕方ちびまる子のクイズ

スタンプ台紙(ローズコムで配布)で集めるリアルスタンプラリーです。ちびまる子の楽しい物語を読み進めながら、各島ごとに訪れた先でちびまる子の謎を解いていきます。誰でも簡単に参加できる内容です。子供たちは庭園で秋を満喫しながら、思い出の写真と一緒にシェアします。

- ちびまる子の名前は？
- ① さくらトモゾウ ② さくらももこ ③ さくらもも太郎
- まる子のテレビが始まる時の歌は？
- ① 勇気リンリン ② 風のマジカル ③ おどるポンポコリン
- ちびまる子の好きな食べ物は？
- ① ハンバーグ ② カレーライス ③ お寿司
- ちびまる子が学校へ行く時にかぶっている帽子の色は？
- ① きいろ ② しろ ③ あか