

おいしんぼだより

令和7年8月29日

新堀保育園

9月は防災月間です。ご自宅でも防災グッズの用意や点検をされていることだと思います。その際、非常食にお子さんがいつも食べているおやつを加えておくと、万一のときにも不安を和らげてくれる効果があります。



非常食の備えは できていますか？

9月1日は、災害への認識を深め、備えを確認する「防災の日」です。関東大震災が起きた日であり、台風が多いとされる二百十日から制定されました。

準備するとよいもの

飲料水(1人1日3L×3日分)・3日分の非常食・医薬品・懐中電灯・携帯ラジオ・予備の電池・カセットコンロ・ガスボンベ・貴重品(現金・身分証明書・通帳、印鑑、保険証ほか)



お月見を楽しむ

月見の由来

旧暦8月15日前後の満月を十五夜といい、ススキを飾り、月見だんごやお酒を供えて月を愛でる風習があります。平安時代に中国から伝わったといわれています。

今年のお月見は10月6日です。



手作りチーズクッキーレシピ

材料(約30枚分)

- ・小麦粉 300g
- ・無塩バター 150g
- ・砂糖 100g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・粉チーズ 80g
- ・牛乳 50ml

- ① 無塩バターを常温に戻し、砂糖とよく混ぜ合わせる。
- ② ベーキングパウダー、粉チーズ、薄力粉を①に入れ、さっくりと混ぜる。牛乳を少しづつ足して混ぜる。
- ③ ひと固まりにし、ラップで包み、冷蔵庫で1時間寝かせる。
- ④ めん棒で4～5mmの厚さに伸ばし、型を抜く。
- ⑤ 160℃で予熱しておいたオーブンで約15分焼く。
- ⑥ きれいな焼き色がついたらオーブンから取り出し、常温で冷ましたら出来上がり！

