



節分イベント はぐはぐに赤鬼が来たよ~!!

「鬼は~外!! 福は~内!!」
大きな声が、はぐはぐに響き渡りました。
つの箱一杯に詰めた豆ならぬプチプチ玉を、
大きな赤鬼に投げつけていた勇敢な子ども達。
怖さのあまり泣き出す子や固まって動けなくな
ってしまった子も大勢いましたが・・・
でも、[イヤイヤ鬼][泣き虫鬼][おこりんぼ鬼]
[食べるのキライキライ鬼]は、きっと逃げ出して
行ったと思いますよ。みんな頑張りました!!



おひなさまづくり



かわいいつり下げ型のおひなさまを作りました。



つどいの広場はぐはぐは、気軽にお母さんが立ち寄れる場所を提供しています。

10:00~15:00まで無料開放しています。(講座の時間を除く)

オムツ交換、授乳だけでもOKです。気軽にお立ち寄り下さい。

つどいの広場は越谷市消防法に基づき、親子10組までの入場と限られています。

また、お子さんの体調がすぐれない場合や感染症の疑いがある場合は、
他のお子さんにうつってしまう場合がありますので、自粛して下さるよう
お願い致します。ご理解とご協力をよろしくお願い致します。

〒343-0023 越谷市東越谷 3-6-23 生活クラブ越谷生活館 1F

TEL:080-2055-2092(受付時間: 開所日の 10:00~15:00)

URL: <http://hug-hug-koshigaya.jimdo.com/> 《越谷 はぐはぐ》で検索

おやつレシピ



スイーツ ポテト

<材料> 5~6個分

さつまいも 2本 (マッシュしたもの 200g位)

砂糖 40~60g バター 20g

卵 1個 (仕上用に少し取っておく)

牛乳 約大さじ2 (水分調整用)

バニラエッセンス 数滴

<作り方>

①さつまいもは皮ごと7~8cmの輪切りにし、それぞれ縦半分に切り、舟形にするために底になる部分を平らに切って、蒸す。

②熱いうちに中身をスプーンでくり抜きマッシュする。(皮は器にする)

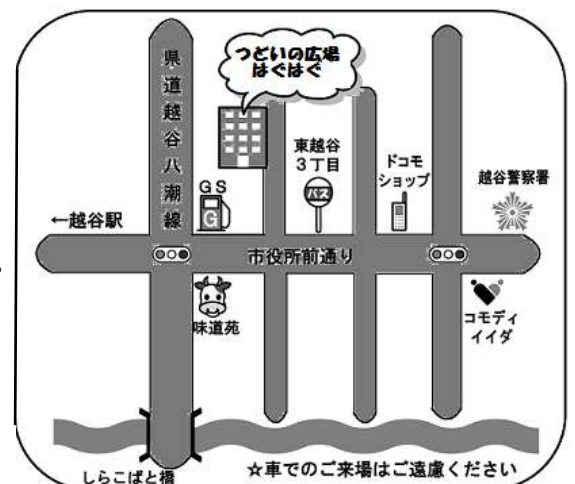
③鍋にバターを入れ弱火にかけ、砂糖を入れて溶けたら火を止める。

④①のさつまいもに卵、バニラエッセンスを加え硬さを調整するために牛乳を加えて混ぜ合わせる。

⑤②の皮の器に④を入れ、表面を平らにする。

⑥天板にクッキングシートを敷き、⑤を並べ、残しておいた卵をぬる。

⑨180℃に予熱したオーブンに入れ、焦げ色がつくまで焼く。(20分~25分)



「つどいの広場はぐはぐ」は、越谷市子育てサロン事業として
NPO法人子育て支援W.COみるくが運営しています。