



「合研参加報告」

8月4日(土)～6日(月)に開催された第39回全国保育園合同研究会は、「ういろう おどかつ てんめす うみゃーで ういろう おどかつ モーニング」の愛知名物のかけ声とともに、元気いっぱい！の器開けでした。全都道府県から9,039人が参加し、学習と交流を深めました。

連Pからの参加者も市民子育て講座・民営化問題・保育施設での事故・放課後の学童保育など、全体会と分科会から学んできました。

後日、別紙にての『合研報告』となります。

【会計報告】

参加費(弁当付) 10,500円×4名分＝42,000円・・・学習活動費から
高速料金など 18,954円・・・夏祭りジュース販売利益から

「男女共同参画基本計画策定懇話会」

第1回策定懇話会 5月30日(水) 第2回 7月12日(木) 第3回 9月7日(金)
男女共同参画社会の実現をめざして、ふじみ野市では男女共同参画基本計画を策定

するために、懇話会を設置しました。

16名の委員の中に、連Pから加藤さん(上野台)が参加しております。

次回 第4回策定懇話会

11月29日(木) PM2:00～ 市役所にて行います。

～実践してみませんか！～

＜家庭では＞ 家族みんなで家事を分担していますか。

地域や社会の支援を受けながら、女性だけでなく、男性も子育て・介護を共に負っていますか。

＜職場では＞ 仕事と家庭が両立でき、男女とも能力を十分に発揮していますか。

＜学校では＞ 「男らしく」「女らしく」という考え方にとらわれて、子供の可能性を狭めていませんか。

＜地域では＞ 古い習慣を見直し、男女が対等に地域活動に参加していますか。

「保育要求アンケート」&「30人学級署名」

ご協力ありがとうございます。ただいま集計中です。

次回、連Pニュースで集計結果等お知らせできるかと思います。

「5園合同運動会」

日時 10月28日(日) AM8:30～AM11:30

場所 福岡小学校校庭(雨天中止)



昨年は、1,000人を超える参加者で行われた5園合同運動会。

今年は、上野台保育園が担当園です。当日に向けて各園の実行委員のみなさんと落々と準備が進められております。体調を崩しやすい季節の変わり目です。子供も親もコンディションを整えて、是非！ご参加下さい！！

「母親大会報告&レシピ」

分科会 9月1日(土) AM9:30～12:30 コミサンにて行われました。

連Pでは、乳幼児分科会を担当しました。

今回は、「簡単にできるおやつ作り」をやりました。

(1. キャロットケーキ 2. ジャガイモおやき 3. キャラメルポップコーン)

参加者からは、「今までおやつは買っていたが思った以上に簡単だったので今度は子供と一緒に作ってみたい。」などの感想をいただき大変好評でした。

レシピを載せますので、是非挑戦してみてください！！

《1. 炊飯器で作るキャロットケーキ》

・材料

ホットケーキミックス 200g・卵 1個・牛乳 100cc(1/2カップ)・砂糖 30g(約1/2カップ)
にんじん中1本(すりおろして100～120g)・溶かしバター又はサラダ油 大さじ1

・作り方

- ① にんじんは皮を剥いて、粗めにすりおろす。
- ② ボールに卵・牛乳・砂糖を入れ、さらに①を入れよく混ぜる。
- ③ ホットケーキミックスを②に入れ、粉が残らないくらい混ぜる。
- ④ 溶かしバター又はサラダ油を加えてよく混ぜる。
- ⑤ 炊飯器の釜の内側にバター(分量外)を塗り、④を流し入れ、炊飯器のスイッチを入れる。
- ⑥ 焼き上がったら保温を切り、再びスイッチが入る程度までケーキを冷まし、再度スイッチを入れ2度炊きする。

★油を混ぜると、にんじんのビタミンAの吸収が良くなります。

★お好みでレーズンやナッツ類を入れると、美味しくUP♪

★炊飯器により1度炊きでできる場合もあります。

《2. ジャガイモおやき》

・材料

ジャガイモ 900g(中8個)・山芋 70g・片栗粉 150g・塩 1/2カップ・サラダ油 適量

・作り方

- ① 洗ったジャガイモを鍋に入れ、水をかぶる程度入れて強火にかける。
- ② 沸騰したら、塩を入れ串が楽に通る程度まで茹でる。
- ③ 茹で上がったら、ジャガイモは皮を剥き、ボールに山芋とジャガイモを入れて潰す。
- ④ 味をみて、味が足りないようなら塩を入れて調整し、片栗粉を加え混ぜ合わせる。
- ⑤ 鍋裏程度に丸めて、平たく伸ばす。
- ⑥ フライパンに油を敷き、⑤を弱火で揚げ目がつきはじめるまで焼く。

《3. キャラメルポップコーン》

・材料

乾燥ポップコーン(ポップコーン用) 50g(大さじ3～4)・サラダ油 大さじ3～4・砂糖 80g(1/2カップ)

バター 40g～45g

・作り方

- ① 乾燥コーンとサラダ油をフライパンに入れ、蓋をして中火にかける。
- ② ポンポンと音がしてきたら、フライパンを揺さぶって、焦がさないように注意！
(フライパンはテフロン加工で大きなものがお勧めです。鉄鍋は焦げつく可能性があります。)
- ③ コーンの膨げる音が止まったら、ボールにあける。
- ④ フライパンをキッチンペーパーなどで軽く拭き洗いし、砂糖とバターを入れ中火にかける。
- ⑤ 砂糖の塊を潰す程度に、軽くかき混ぜてください。(かき混ぜすぎるとドロドロになってしまい、これは失敗です。)
- ⑥ バターが溶けてきたら、フライパンを大きく回すように揺すり、好みのキャラメル色になるまで焼けます。(色が濃くなるほど苦味が増します。)
- ⑦ 火を止めた後、②のポップコーンをフライパンに戻し、手早くスプーンなどで混ぜる。
- ⑧ 暖かいうちにボールに空けて、スプーンでほぐします。そうすると、サクサクパラパラになります。