



にこにこすまいる通信

令和3年9月発行



長雨が続き、ジメツとしていたかと思えば、また猛暑が戻って来てしまいましたね(´Д`；)

夏休みも終わり、保育所・幼稚園・各学校が始まりました。この猛暑もあり、お子様の体調面も崩れやすくなってきますので、体調の変化などに注意してあげてくださいね。

新型コロナウイルスも全国的に急拡大が続いています。

香川県も8月20日から『まん延防止等重点措置』の適用対象に組み込まれてしまいました…

まだまだ大変なときが続きますが、引き続きしっかり手洗い・うがい・手指消毒を続けていきましょう！

今年もお祭りなどが中止になってしまいましたね。今回はお家でお祭りの気分を味わえるおやつを紹介します！



屋台の定番！～リンゴ飴～



【材料】

- ・りんご 1個
- ・グラニュー糖 150g
- ・水 大さじ3
- ・食紅 少々



作り方

1. りんごは8等分にカットし、塩水に数分つけたらペーパータオルで水分を拭き取り竹串に刺します。
2. 小鍋にグラニュー糖と水と食紅をいれ、軽く混ぜたら火にかけ、強火で3分ほどしたらりんごを回しながら全体に飴をつけます。
3. バットにクッキングシートを敷いて、飴を絡めたりんごを並べて置きます。即冷蔵庫で冷やしましょう。
4. 冷蔵庫で15～30分冷やして完成です。
残りの飴は楊枝でべっこう飴に♡
りんご以外にも、ブドウやイチゴでも試してみてください☆☆



しづやこどもクリニック 病児保育 にこにこすまいる

ご予約はコチラから

☎087-845-2255

電話は 7:45 から受付になっております。

詳しくは、コチラのQRコードからHPをご覧ください。


