



1月「森と小川の教室」ごあんない

新しく年が明けました。本年もどうぞよろしくおねがいします。

前回の「森と小川の教室」はいかがでしたか？季節がぐっと進んだ中ですが、お天気が味方して、冬の自然を満喫することができましたね。見つけたことを書き込む地図作りでは、アドバイスを生かしてレベルアップした地図を作ることができたでしょうか？

今回から出汁を生かした京風おでんとなりました。初めて食べる人が多かった京風おでん、美味しく出汁を味わうことができましたね。チャレンジしやすかった冬休み、ご家族や親せきの方にも披露してあげられたかな？次回は、スタッフより先に調理できるかな？

第9回もお昼と調理活動が“京風おでん”となります。食材の下準備は何も見ずにできるかな？そうそう、アドバイスを生かした前回よりレベルアップした作品、スタッフ一同楽しみにしていますよ。

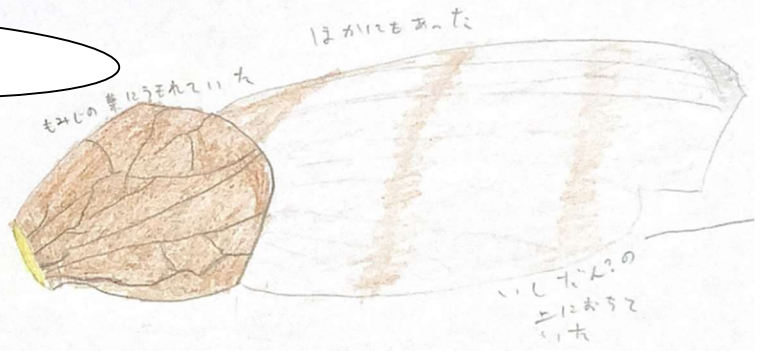
○日時 1月14日(土) 9:00~15:00

○準備物

- ・受講証
- ・筆記用具
- ・色鉛筆
- ・上ぐつ
- ・おにぎり
- ・下ごしらえした大根・こんにゃく・ゆで卵
- ・その他、おでんに入れる具材(量を考えて)
- ・おわん
- ・おはし
- ・水筒(どれくらいの量がいいかな?)
- ・作品
- ・その他自分で必要だと思うもの

×おやつ

もう自信をもってできるかな？



12月教室の？あそびより S.H.

★季節や天候に合わせて持ち物や服装を考えよう。

- 日程
- 8:50 受付・受講準備
 - 9:00 開講式
 - 9:20 調理活動(出汁引きなど)・活動Ⅰ(集団行動)
 - 10:50 活動Ⅱ(宝さがし・？あそびなど)
 - 12:00 昼食
 - 13:00 活動Ⅲ(作品発表・整理ノートなど)
 - 15:00 閉講式・片付け



保護者の皆様へ

「森と小川の教室」へのお子様への送迎ありがとうございます。早朝の送りについては、凍結・積雪等、十分に気を付けてお越しください。お子様の変化やお家で話されたことで、ぜひスタッフに伝えたい！と言うことがありましたら教えてください。

12月から、「京風おでん」の調理活動を行い昼食を始めました。「ごあんない」は、ぜひプリントアウトしていただき、準備や下ごしらえをできる限りお子様ご自身でさせていただければと思います。

過去の活動の様子をYouTubeで、
 毎回の活動の様子をFacebookで公開しています。[森と小川の教室](#)で検索を！
 連絡先 Tel: 070-8472-0201
 または、E-mail: kitakuwada@moritoogawa.org