



なつやすみの しおい

2020ねん

まさごしらゆいようちえん

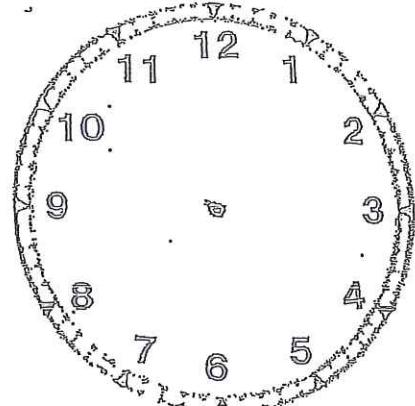
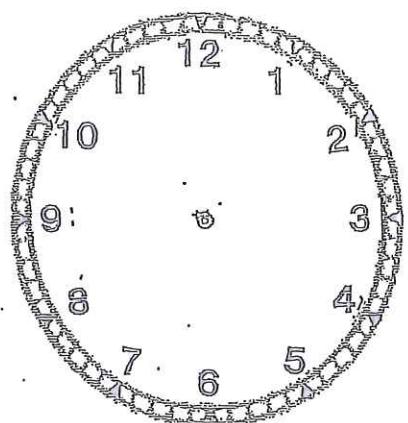


なまえ



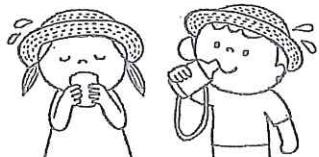
○規則正しい生活をしましょう！

リズムを崩さずに、夏休みでも、いつもと同じ時間に起きて同じ時間に寝るようにしましょう。起きる時間と寝る時間を決めて、下の時計に針を描きましょう。



○注意しましょう！

- 外に遊びに行くときには、必ず帽子をかぶりましょう。
※外は暑いので、帽子をかぶらないと具合が悪くなってしまいます。
- 外で遊ぶときは、飲み物を持って行き、水分をしっかり摂りましょう。
- 外で遊ぶときは、できるだけ涼しい時間帯にしましょう。
- 外に行くときは、必ずお家の人と一緒に行きましょう。
- 外は危険がいっぱいです。
 - 道路や工事をしているところでは、遊ばないようにしましょう。
 - 河川、水路の近くでは遊ばないようにしましょう。
 - 知らない人には絶対について行かないようにしましょう。



○やってみよう！

- いつでも元気よく挨拶をしましょう。
- 一人で着替えをしてみましょう。(脱いだものはきちんとたたみましょう。)
- 一日一つ、お家のお手伝いをしましょう。
- 外から帰ったら、手洗いとうがいをしっかりしましょう。
- 靴を脱いだら、きちんと揃えましょう。(次に履くときに履きやすいです。)



バルバルさん のであらわうは

作詞 乾栄里子

まずは おみずで てを めらし
せっけん あわだて ブク ブク ブク
てのひら てのこう ゴシ ゴシ ゴシ
ゆびの あいたも シュウ シュウ シュウ
てくびも わすれず クル クル クル
さいごに きれいに ながしたら
みてみて あてては ピッカ ピカ～



おとのひとと
じゅうにうたいながら あらってみてね

おしごとカレンダー

いちにちにいちどおしごとをきめてはげみましょう。

できたらひにちをさがしていろをぬってね。

8がつ
8

9

10

12

11

13

14

15

20

21

22

16

19

23

24

25

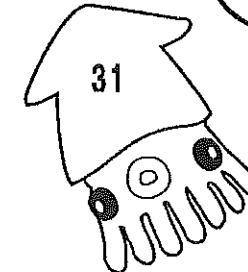
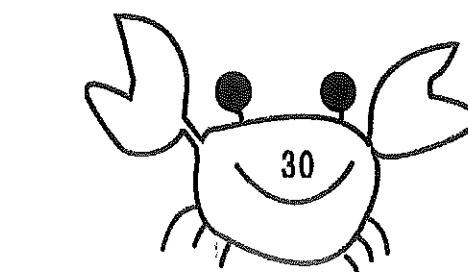
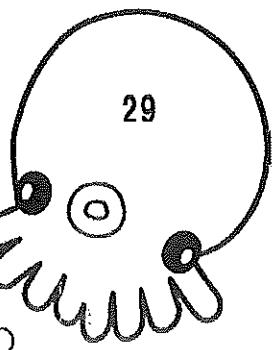
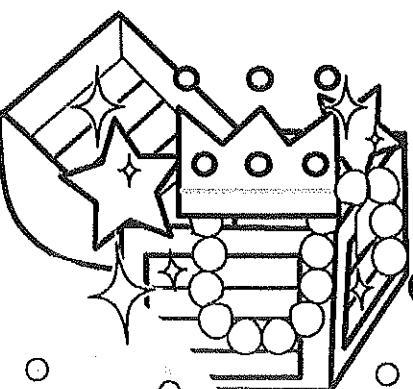
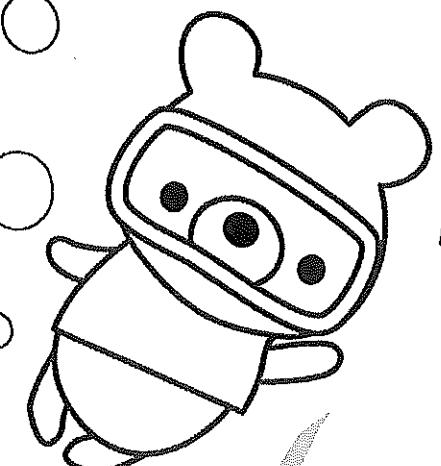
17

18

26

27

28



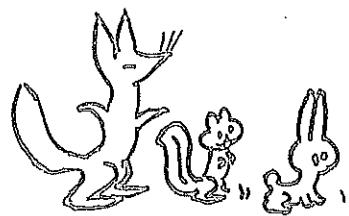
29

30

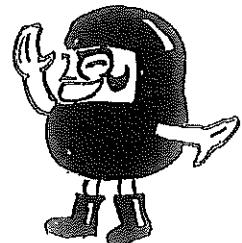
31

だるまちゃんとかくれんぼ

加古里子



だるまちゃんと
もりの おともだちが
あつまって

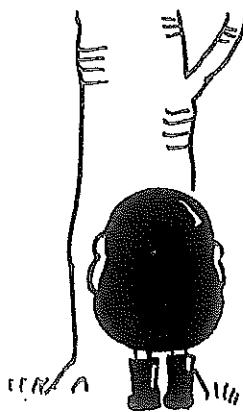


じゃんけん ぽん
あいこで ぽん



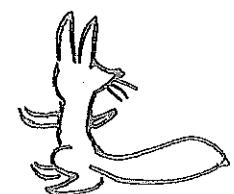
「やあーい、だるまちゃんの
まけだよー」

「もう いいかい」
「まあ だだ よ」



「もう いいかいいたら
もう いいかい」
「まあ だだよったら
まあ だだよ」

「もーう いーい かーい」
「もーう いーい ょーお」



そこで だるまちゃんは もりのなかを さがしましたが、
なかなか みんなが みつかりません。

さあ、みなさん。もりのおともだちが、どこにかくれているか、
だるまちゃんに かわって みつけてくださいな。



よつばのクローバーの声

まるやまあやこ

まいは、友達のかなえちゃんと公園にやってきました。

「きょうはなにしてあそぶ？」

まいがきくと、かなえちゃんがいいました。

「よつばのクローバーを探さない？みつけたら、川に流して願いごとをするの。

そうすると、願いがかなうんだって」

「わあ！すてき！」

かなえちゃんの話をきいて、まいは胸がわくわくしました。

二人はすぐにクローバーがいっぱい茂っているところにいきました。

「よーし、かなえちゃんより先にみつけよう」

まいは、よつばを探して、あっちをきょろきょろ。

こっちをきょろきょろ。でも、なかなかみつけることができません。

「ここには、ないのかなあ・・・」

まいがそう思った時、かなえちゃんがいいました。

「みつけた！」

「え？もう？」

かなえちゃんは、茂みの中から、ひとつのよつばを

ぶちんとつみとりました。

「いいなあ。よーし、つぎは、わたしも！」

まいは、目をまんまるにして、あっちをきょろきょろ。

こっちをきょろきょろ。

「あっ、あった！」

茂みをかきわけて、クローバーに手をのばすと・・・。

ざんねん。よつばではありませんでした。どうやら、

はっぱが重なっているのを、よつばとみまちがえて

しまったようです。

まいが、がっかりしていると、かなえちゃんが、また、

よつばをみつけました。

まいは、うらやましくてたまりません。

「どうしたら、かなえちゃんみたいに、よつばをみつけられるの？」

すると、かなえちゃんはちょっと考えてからいいました。

「あのね。声がするの。よつばのクローバーが、《ここよ。ここよ》って呼ぶんだよ」

「え？よつばが、しゃべるの？」

「うん。とても小さな声だから、じっと耳をすまして探さないといけないんだけどね」

かなえちゃんの話をきいて、まいはもっと胸がわくわくしてきました。

「わあ！かくれんぼみたい。わたしも、よつばのクローバーの声がききたいな！」

まいは、今度はじっと耳をすませて、茂みの中をみつめました。すると、どこからか風にゆれるはっぱの音と一緒に、小さな声がきこえてきました。

「ここよ。ここよ。みつけてごらん」

まいは、声のした方を、まばたきもせずにみつめました。すると、かくれていたよつばのクローバーとぱちんと目があいました。

「みつけた！」

「わあ！まいちゃん、よかったね！」

(おしまい)



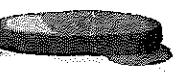
こうさく

<ポンポンヨーヨー>



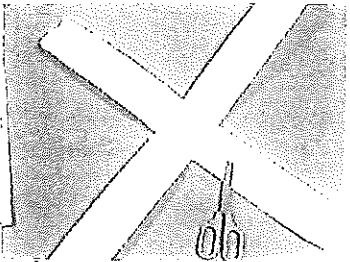
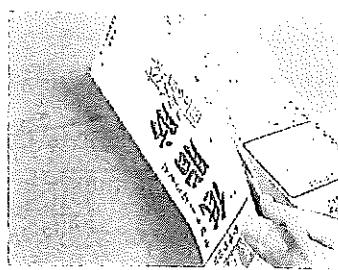
ざいりょう
材料

- 牛乳パック・はさみ・のり・ホチキス
- 画用紙・折り紙・ペン・クレヨン
- 輪ゴム・爪楊枝

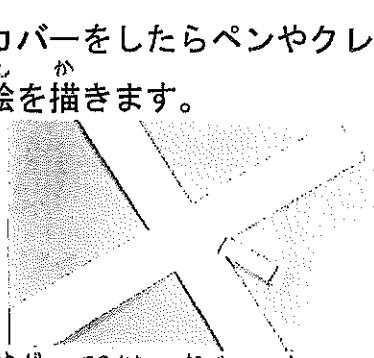


のり

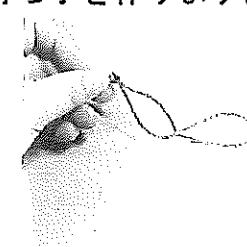
- 牛乳パックの四辺を底の部分まで
ハサミで切れます。
- 完全に開いたらひっくり返します。



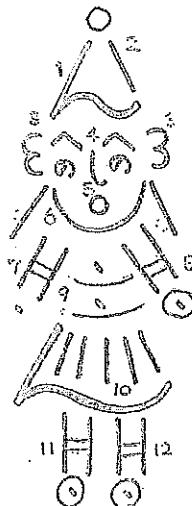
- 画用紙などをノリで貼り付け
画面をカバーします。
- 四辺の内側を外にして曲げ、飲み口部分を
重ね合わせてホッチキスで止め、キリなどを
使って、中央に穴を開けておきます。



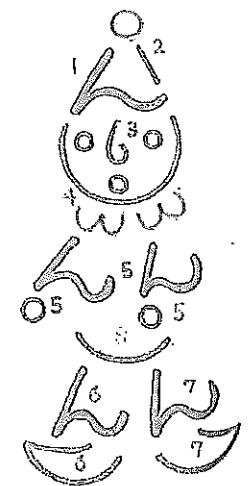
- 楊枝を適当な長さに切って
輪ゴム2本とつなぎ、
持ち手を作ります。
- 持ち手を穴に通したら、ポンポンヨーヨーの
出来上がりです。



んちゃん えあそび



- 1 んちゃんが
2 1えん もらって まめ たべて
3 さんすう 3てん
4 へいきの へいき、のんきの のんき
5 しけんは 0てん
6 あさげの んちゃん
7 たてたて よこよこ まるかいて ちょん
8 たてたて よこよこ まるかいて ちょん
9 おさらば てん、おさらば てん
10 あめが さんざん ふってきて ふってきて
11 たてたて よこよこ まるかいて ちょん
12 たてたて よこよこ まるかいて ちょん



- 1 んちゃんが
2 1えん もらって まめ たべて
3 6えん もらって あめ みっつ
4 おおきな ピザが 33えん
5 アンパン ジャムパン たべちゃって
6 でんどう いっぱい
7 うなどん いっぱい
8 はらいっぱい



- 1 いっちゃんが
2 まめ たべて
3 はっぱが はえて
4 おはなです。



- 1 にいちゃんが
2 まめ たべて
3 おくち
とんがらかして
4 あひります。



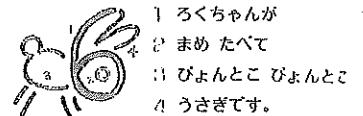
- 1 さんちゃんが
2 まめ たべて
3 おくち もごもご
4 たぬきの こ。



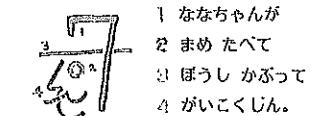
- 1 ょっちゃんが
2 まめ たべて
3 とんだり はねたり
4 ダンスです。



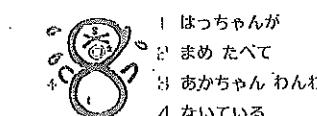
- 1 ごんちゃんが
2 まめ たべて
3 ひげを はやして
4 だるまさん。



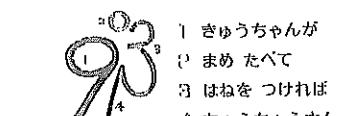
- 1 ろくちゃんが
2 まめ たべて
3 びょんとこ びょんとこ
4 うさぎです。



- 1 ななちゃんが
2 まめ たべて
3 ぼうし かぶって
4 がいくじん。



- 1 はっちゃんが
2 まめ たべて
3 あかちゃん わんわん
4 ないている。



- 1 きゅうちゃんが
2 まめ たべて
3 はねを つければ
4 ちょうちょうさん。



- 1 じゅっちゃんが
2 まめ たべて
3 きねと うすとで
4 おもちつき。



おかしをつくってみよう



メープル

マフィン



作り方（5人分）

- 1、マーガリン75gと卵1個を室温に戻しておく。
- 2、小麦粉100gにベーキングパウダー小さじ1/2を加えて一緒にふるう。
- 3、ボウルにマーガリンを入れ、白っぽくなるまで混ぜたら、砂糖20gを入れてよく練る。
- 4、3に、溶き卵とメープルシロップ40gを入れて混ぜる。
- 5、最後に、2を入れてさっくりと混ぜる。
- 6、マフィンカップかアルミカップに流し込み、180℃で15~20分焼いて、できあがり。

春巻き風

アップルパイ



作り方（4本分）

- 1、リンゴ1個の皮をむき、8等分に切って、芯をとり5mm程度の厚さにスライスする。
- 2、鍋に1を入れ、砂糖20gをまぶして水分を出す。そこにレーズン8gとレモン果汁4ccを加えて煮る。とろつとしてきたら、バター4gを入れ、溶けたところで火をとめ、冷ます。
- 3、春巻きの皮に2を適量のせて包み、小麦粉少々を水で溶いたものを糊にして、とめる。
- 4、揚げ物用の鍋などに揚げ油適量を入れ、3を揚げる。皮がこんがりきつね色になったら出来上がり。