

# 大森だより



R5. 11月号 No.111

## 石巻ドライブ



車内も



盛り上がりました♪



昨年、初めて行った石巻ドライブですが、今回は「南浜津波復興記念公園」に行ってきました☆  
行きは、新しく出来た石巻かわみなど大橋を渡り、帰りには日和大橋や牧山トンネルを通るルートでした♪  
「すっかり変わったね」や「初めて来たよ～」と喜んでいただけようでした！車内でもお喋りしたり、歌を歌ったりととても盛り上がりました☆  
また、来年も行きたいですね！

## みいつけた!



ピンポン玉が入った紙コップを勢い良く転がして、何個得点の範囲に入るかを競います！力加減が難しく、みなさん慎重に転がしていました☆

## 詰め放題



ペットボトルの中にスポンジを詰め込み、相手より早く全てのスポンジを詰めると勝利となります☆みなさん素早くスポンジを入れ終えていました！

## 今月の壁面 10月は、ハロウィン♪



10月はハロウィン☆みなさんにはカボチャの貼り絵をしていただきました♪おぼけやコウモリなど、とってもにぎやかな壁面になりましたね！

## 今月のレシピ「秋鮭とさつまいものみそバターごはん」

- 【材料】 ・米(1合) ・秋鮭(一切れ 80g) ・水(適量)  
・さつまいも(3cm 75g) ・細ネギ(適量)  
☆ ・酒(大さじ1) ・みそ(大さじ1)  
・和風顆粒だし(小さじ1/3) ・有塩バター(10g)

### 【作り方】

- ① さつまいもは皮を洗って1cm角に切り、水にさらして水気を切ります。
- ② 鮭はキッチンペーパーで水気を拭き取ります。
- ③ 炊飯器の内釜に米・☆を入れ、1合の目盛りまで水を入れて混ぜます。さつまいもを加えて広げ鮭をのせ、炊飯します。
- ④ 炊き上がったら混ぜ、器に盛り、細ネギをちらし完成です！