

お知らせ

新型コロナウイルスの影響を考慮し、当面の間、イベントの自粛と「ハグ・クミ・パーク」(円形ひろばおよび絵本の部屋)の使用を中止させていただきます。
何卒、ご理解の程お願いいたします。

京急モモカキッズ年会費より寄付のお知らせ

京急モモカキッズ会員の皆様より頂戴いたしました年会費の一部を2019年度も「かながわ県立病院小児医療基金」へ寄付させていただきました。

寄付額: 164,512円 2020年3月



京急キッズランド 上永谷保育園だより

朝ごはんは1日の元気の源です。朝ごはんを食べると、午前中に活動するための準備が整います。朝ごはんを抜くと、エネルギー不足で集中力が欠けたり、疲れたり、イライラしたりするなどの影響があります。

毎日朝ごはんを欠かさずに食べましょう。

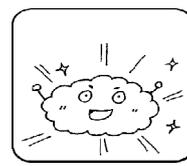
朝ごはんの効果



体や脳のエネルギーになる



体温が上がる



脳の働きを活発にする



排便を促す

ホットケーキ粉でも簡単に出来るおやつを紹介します！

ツナマヨパン

ホットケーキ粉…125g
牛乳…25g
たまご…25g
ツナ缶…50g
たまねぎ…1/4個
マヨネーズ…15g
パセリ粉…適量

- 1.ホットケーキ粉に牛乳とたまごを入れてカップに流し入れる。
- 2.ツナ缶の油をきり、たまねぎはみじん切りにしてからマヨネーズと混ぜる。(たまねぎの辛味が気になる場合はレンジにかけると良い。新たまねぎの場合はこのままで良い)
- 3.1の上に2をのせて160℃に熱したオーブンで10～15分焼く。

※卵アレルギー…卵をぬく

乳アレルギー…牛乳を調整豆乳、マヨネーズをマヨドレに変える。

※ツナをコーンに変えるとコーンマヨパンになります。