



寒さや乾燥が気になる時期になってきましたね。今月は寒さが一段と増す時期ですが、コロナウイルス感染症や風邪やインフルエンザに負けず引き続き 手洗いうがいをこまめに行い体調管理に気を付けながら元気に過ごしていきましょう！
しばらくは流行を避けるため中旬までは電話相談のみとさせていただきます。今年度も残りあと2ヶ月。1日1日を大切にしながら過ごしていきましょう♪みんなに会える日を楽しみにしています。

2月 tetoteスケジュール

日	月	火	水	木	金	土
		1 電話相談	2 電話相談	3 電話相談	4 電話相談	5 電話相談
6	7 電話相談	8 電話相談	9 電話相談	10 電話相談	11 建国記念日	12 電話相談
13	14 電話相談	15 電話相談	16 電話相談	17 電話相談	18 電話相談	19 電話相談
20	予約5組 プログラム 大きくなったかな? (身体測定の日)	予約5組 プログラム 大きくなったかな? (身体測定の日)	23 天皇誕生日	予約5組 育児相談日 赤ちゃん広場	予約5組 プログラム 親子で キッドボックス	予約5組 園庭・園舎開放 電話相談
27	予約5組 育児相談日 赤ちゃん広場	新型コロナウイルス感染症拡大の状況によりプログラム中止・変更を行う場合があります。みなさんにはご迷惑をお掛けします。				
<p>☆コロナウイルス感染症防止対策の為、予約制とさせていただきます。 2月14日(月)9:00より受付開始! 予約は 電話のみ!(20-2630) と、させていただきます。定員になり次第締め切らせていただきます。</p>						

tetote-てとて-のスタッフ



えいじ せんせい よしこ せんせい ちえこ せんせい ちなみ せんせい ちあき せんせい

みんなのあそびば

みんな tetote-てとて-
に遊びにおいでよ。

親子でLet's Cooking~♪

2月14日は☆バレンタインデー☆

☆焼かない! 材料4つ! 生チョコケーキ



【材料】

- オレオ 12枚
- 牛乳 150ml
- チョコレート 100g
- 生クリーム 80ml

【作り方】

- ①オレオをジップロックに入れて麺棒でトントンとくだいていく。
 - ②牛乳をくだいたオレオに加えます。よく混ぜます。これで生地の完成。
 - ③型に生地を流し込んでレンジ。500w 5~6分。
 - ④粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間冷やす。
 - ⑤チョコレートと生クリームを耐熱容器に入れてレンジ! 600w 50秒。よく混ぜていきます。チョコが溶けて生クリームとまざったらOK!
 - ⑥④に⑤で作った生チョコを流しいれて冷蔵庫で冷やし固める。
- これで完成~!!



