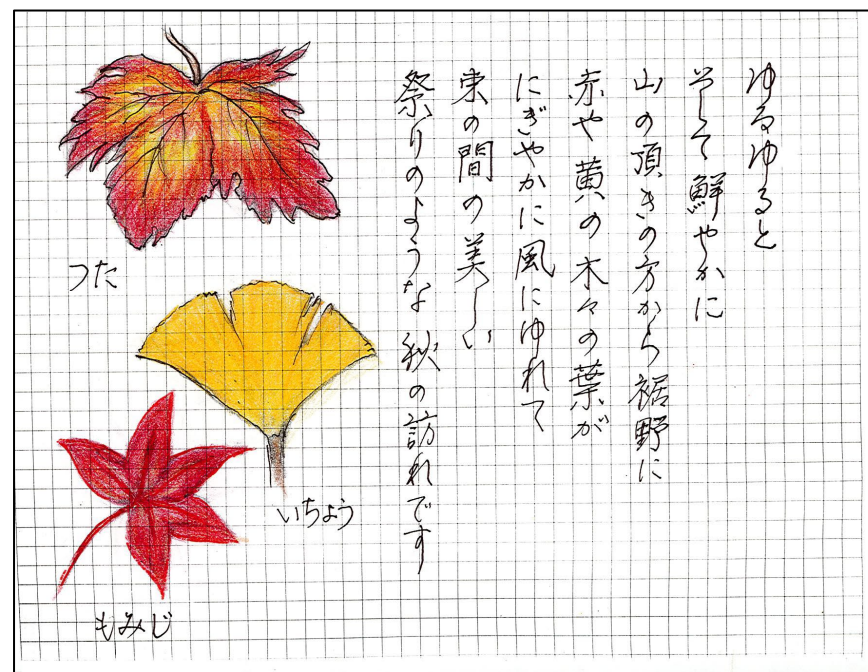




おいしいちゅーはんの作り方。
材料
つばん 1 ぱい
卵 1 ニ
塩 少
とりからあふのもと 少
サラダ油 小さじ 1

- ① 卵をわります。まぜます。
- ② フライパンにサラダ油をひいて卵を焼きます。
- ③ つばんをフライパンに入れたまごといためます。
- ④ 塩ととりからスープで味つけます。

できあがり

ポイント
一度にたくさん作らないこと！
おいしいよ！

おたよりボランティア

○熱中症、コロナに負けるな
○水と水中
○とろと池
○ボールとお水



ボランティアコーナーでおたよりをごらんになった方から
「素敵ね。久々に外出したけど、来ればいろいろ見られるのね。」とのお話をいただきました。
ぜひ、お散歩ついでに遊びにいらしてくださいね。

