

～10月の遊びの広場～

子育て支援センター「スキップ」 ☎72-1280

マロンキッズ保育園 ☎76-7258

★マロン広場

- 日 時 10月2日(金) 10:00～
- 内 容 わくわくハロウィンday
～へんしん!ハロウィンあそび～
お庭あそび
- 対 象 0～3歳までの乳幼児と保護者
※仮装して参加することもできます

継立まつば保育園 ☎75-2032

★園開放

- 日 時 10月5、19日(月) 10:00～

★わくわく広場

- 日 時 10月9日(金) 9:30～
- 内 容 お散歩
- 対 象 0歳～就学前の乳幼児と保護者
- 申込み 10月8日(木)まで

栗山めぐみこども園 ☎72-4914

★さくらんぼ広場

- 日 時 10月8日(木) 11:00～
- 内 容 楽しく体を動かして遊ぼう!
秋の制作をしよう!
- 対 象 0歳～就学前の乳幼児と保護者
- 申込み 10月6日(火)まで
- 日 時 10月22日(木) 11:00～
- 内 容 リズム遊びを楽しもう!
園庭で遊ぼう!
- 対 象 0歳～就学前の乳幼児と保護者
- 申込み 10月20日(火)まで

★休日開放

- 日 時 10月25日(日) 10:00～
- 対 象 就学前の乳幼児と保護者

★こあらグループ

- 日 時 10月27日(火) 10:30～
- 内 容 親子制作
- 対 象 町内在住の1歳6カ月～
未就園の幼児と保護者
- 申込み 10月23日(金)まで

※6日(火)・21日(水)・23日(金)の午
前の子育てサロンは休館です。

栗山いちい認定こども園 ☎72-1572

★園開放

- 日 時 10月7日(水) 10:00～
- 申込み 前日まで

★のびのび広場

- 日 時 10月9日(金) 10:00～
- 内 容 テラスで砂遊び
(雨天時:ホールでアスレチック遊び)
- 対 象 0歳～就学前の乳幼児と保護者
- 定 員 5組程度(要予約)
- 給食代 1食260円(親子で520円)
- 申込み 10月2日(金)まで

みんなで
遊びましょう!



★子育て講座

- 日 時 10月6日(火) 10:30～
- 内 容 おしゃべりタイム
- 対 象 町内在住の子育て中の
保護者(託児あり)
- 定 員 12人
- 参加費 300円(飲食代) ※当日徴収
- 申込み 10月2日(金)まで

★ひよこグループ

- 日 時 10月13日(火) 10:30～
- 内 容 親子あそび・庭あそび
- 対 象 町内在住の6カ月～1歳5カ
月までの乳幼児と保護者
- 持ち物 帽子
- 申込み 10月9日(金)まで

★おもちゃクリニック

- 日 時 10月19日(月) 10:00～
- 内 容 おもちゃの修理

★かんばんグループ

- 日 時 10月20日(火) 11:00～
- 内 容 ふれあい遊び・おもちゃ
作り・ママカフェ
- 対 象 町内在住の3～5カ月の
乳児と保護者
- 持ち物 バスタオル

★ベビーの日

- 日 時 10月21日(水) 10:00～
- 内 容 助産師による個別相談
- 対 象 町内在住の12カ月までの乳児と保護者
- 持ち物 母子健康手帳・バスタオル

まちという名の家族

【問い合わせ】 子育て支援センター「スキップ」 ☎72-1280

一緒に子育て楽しみませんか?

育児サークル「まめっこ」においでよ!

ママたちで自己紹介カード作り



アイシングクッキー作り



ママ友づくり、情報交換、色々
な体験を子どもたちにさせてあげ
たい...というママたちの思いから
誕生し16年。現在会員40人で活
動しています。

親子で遊びに来てください!
お気軽にお声かけを!
～隔月第3木曜日に活動中～



中庭水遊び



ハロウィンイベント



ランチの日～みんなでお弁当食べたよ～



子どもたちの手形足型
キーホルダー作り

Interview

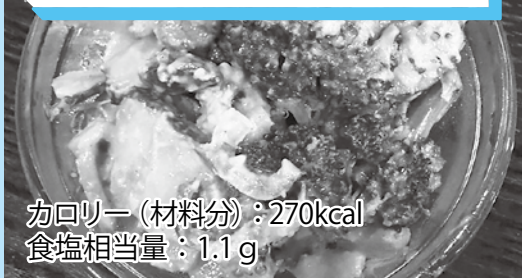


田澤 美雪さん
茉子ちゃん(2歳2カ月)

町外出身で知り合いも少なく、慣れない子育てに心細
さを感じている時にお声かけいただき、まめっこの役員
を務めて2年目になります。お母さん方との交流も増
え、私自身も楽しく参加しています。人見知り、場所見
知りだった娘も少しずつ慣れて、今は楽しく元気っぱ
い活動に参加してくれるようになりました。今後も親子
で楽しい時間を過ごすしながら、みなさんとの交流を大切
にしていきたいです。

今月のいただきます!

さつまいもとブロッコリーのデリ風サラダ



カロリー(材料分): 270kcal
食塩相当量: 1.1g

さつまいもは、低い温度で
じっくり加熱することが甘
みを引き出すポイントです。
調味料などを加える場合
も、柔らかく煮えてから加
えるようにしましょう。



上西
管理栄養士

材料
4人分

さつまいも・・・1本(200g) 塩・・・小さじ1/4
ブロッコリー・・・1房 こしょう・・・少々
厚切りベーコン・・・40g マヨネーズ・・・大さじ3
玉ねぎ・・・50g A 粒マスタード・・・大さじ1
ミックスナッツ・・・30g 砂糖・・・小さじ1/4
オリーブ油・・・大さじ1

作り
方

- ①さつまいもは、8mmの半月切りにして5分ほど水
にさらしておく。ブロッコリーは小房に切り分け
て半分に切る。ベーコンは細切り、玉ねぎはスラ
イス切り、ミックスナッツは砕いておく。
- ②フライパンにブロッコリーとさつまいもの断面を
下にして並べて、ベーコンと玉ねぎをのせオリ
ーブ油を回しかけて弱火をつける。
- ③音がしてきたら、蓋をして弱火で8分程度加熱する。
- ④Aを混ぜ合わせておく。
- ⑤蓋をとり、さつまいもに竹串がすっと通ったら、さっと混
ぜて塩・こしょう、ミックスナッツを加えてさっと炒める。
- ⑥⑤を④に加えて混ぜ合わせできあがり。