

9月

Vol. 246



あのねレター

R7.9.1

なかよし保育園

子育て支援センター

Tel 086-253-0249

ホームページ

<http://www.kidsnakayoshi.jp/nakayoshi/>

サロン【予約なしで入室していただけます】

※火曜日の午前中は予約制のオープンスペースの為、入室できません。

○月曜日～金曜日 10:00～11:30 / 12:00～13:30 / 13:30～15:30

好きな時間に子育て支援センターの部屋や、テラスで遊んでいただけます。

○15:00～15:30

園庭開放をしています。水分補給用のお茶、帽子を持って来て下さい♪

オープンスペース（毎週火曜日・午前中）【予約制】

造形あそび、身体測定、絵本の読み聞かせやペープサートなど出し物を行います。

イベント（講座）【予約制】

下記を参考にして下さい。



お知らせ

・入館するときはインターホンを鳴らして
支援センターに来た事をお知らせください。

日	月	火	水	木	金	土
	1 サロン	2 オープンスペース 午前:サロン休み 午後:サロン	3 赤ちゃんクラブ 午前:サロン休み 午後:サロン	4 サロン	5 サロン	6 休み
7 休み	8 サロン	9 オープンスペース 午前:サロン休み 午後:サロン	10 サロン	11 サロン	12 サロン	13 休み
14 休み	15 敬老の日	16 オープンスペース 午前:サロン休み 午後:サロン	17 サロン	18 リトミック 午前:サロン休み 午後:サロン	19 サロン	20 休み
21 休み	22 サロン	23 秋分の日	24 サロン	25 午前:サロン休み (園児学の為) 午後:サロン	26 サロン	27 休み
28 休み	29 サロン	30 お月見会 午前:サロン休み 午後:サロン				

※9月25日は入園見学会の為、午前サロンが休みになりました。

イベント（講座）【予約制】



10時から園舎に入れます。遅れないようにお越し下さい。10時30分開始 11時30分に終了予定です。

9月2日、9日、16日（火）オープンスペース 定員12名

造形あそびや身体測定をしたり、絵本をみんなで見る予定です。

9月3日（水）赤ちゃんクラブ 定員12名

対象：0歳児とその親子

中央保健センターの保健師さんのミニ育児講座を聞いたり、育児の悩みを話し合ったり、皆さんで共有しましょう。

9月18日（木）リトミック 定員12名

講師：赤岩 千恵子先生

※歩けるようになった子どもが対象 1歳半～3歳児対象

講師の先生とピアノの音や音楽に合わせて楽しく体を動かして遊びます。

9月30日（火）お月見会 定員12名

“お月見”に親しみ、造形遊びをしたり、ペープサートをみたりする予定です。





『夏祭り』で
花火の造形遊びを
したり、神輿をひ
いたりして、祭り
の雰囲気を楽しん
だよ♪



♪ 10月の予定 ♪

◎ミニ運動会

定員：23名

日時：10月10日(金) 10時30分～11時30分 場所：なかよし保育園 園庭 雨天の場合 遊戯室

持ち物：帽子、靴、飲み物 ※保護者の方も動かしやすい服装でお越しください。

体操やミニ競技を親子ですて運動会ごっこをします。

◎オープンスペース(火)

定員：12名

日時：10月14日・21日(火) 10時30分～11時30分 場所：なかよし保育園 子育て支援センター

造形遊びをしたり大型絵本をみんなで見たりします。

◎リトミック

定員：12名

日時：10月23日(木) 10時30分～11時30分 場所：なかよし保育園 子育て支援センター

※歩けるようになった子どもが対象

講師の先生とピアノの音やリズムに合わせて、楽しく体を動かして遊びます。

◎ハロウィン

定員：12名

日時：10月28日(火)・29日(水) 10時30分～11時30分 場所：なかよし保育園 子育て支援センター

ハロウィンのお祭りの雰囲気を皆で楽しめます。

※『講座』・『オープンスペース』は約1カ月前より予約が可能です。

支援センターに遊びに来た時や、センターの開園時間内に来園し申込表に記入して予約をして下さい。また、定員になり次第締め切りとなりますので、ご了承ください。

※10月16日、30日は入園見学会の為、午前サロンが休みにになります。



なかよし子育てアドバイス

なかよし保育園の栄養士の伊賀理津子先生に保育園で人気のレシピを教えて頂きました♪

さっぱりした味で食が進む!!

『ネギ塩豚丼』

材料(大人2人と子ども1人分)

ごはん……………250g (1.5 合)

豚肉……………210g

(バラ肉でもこま切れでもなんでもOK)

ニンニク……………1片(チューブだと2cm)

人参……………1/4本

キャベツ……………1/5玉

白ネギ……………1本

ごま油……………小さじ1杯弱

●コンソメ……………小さじ2

●塩……………一つまみ

水溶き片栗粉

片栗粉……………小さじ1杯

水……………大さじ1杯

レモン……………1個(ポッカレモンでもOK)

作り方

1、材料を切る

豚肉は一口サイズに切る。

ニンニクはみじん切り。人参・キャベツは5ミリ幅の千切り。

白ネギは斜め切りにする。

レモン半分は絞ってレモン汁にしておく。

もう半分は飾り用にくし形に切っておく。

2、炒める

フライパンを温めごま油とニンニクを入れ、香りが出たら、豚肉と野菜を入れ、炒める。

3、味付け

肉に火が通り、人参が食べられるぐらいの硬さになったら、

●で味を調える。

調味料を入れたら野菜から水分が出てくるので、水溶き片栗粉でとめる。

最後にレモン汁を入れ、さっと炒めたら火を止める。

4、盛り付け

どんぶりに①のご飯をよそい、③の具をかけて、くし切りに切ったレモンをかけたら完成♪



離乳食完了したお子様は、
味を少し薄くして、材料を
細かく刻んで食べてね。

ポイント

野菜は炒めすぎに注意!!少し歯ごたえがある方がおいしいよ。もやしやピーマンなどお好みの野菜で作ってみてね。