H28中丸保育園
子育て支援センター

	月	火	水	木	金	土
	3	4	5	6	7	8
午前				お休み	お休み	運動会
午後						
	10	11	12	13	14	
午前	体育の日	○	○	○	○	
午後		育児相談	育児相談	育児相談	育児相談	
	17	18	19	20	21	
午前	ベビマ	食育	○	○	ふれあいあそび	
午後	育児相談	育児相談	育児相談	育児相談	育児相談	
	24	25	26	27	28	
午前	お財布づくり	○	○	○	身体測定＆お誕生日会	
午後	育児相談	育児相談	育児相談	育児相談	育児相談	
	31					
午前	○					
午後	育児相談					

◎中丸保育園の運動会にみんなで参加♪～参加賞もあるよ！～

日時: 10月8日（土）9時30分集合

内容：パパやママと一緒にアンパンマン体操を踊ろう！

※プログラムNo.3「サンサン体操」に参加します。プログラムの進行状況で競技開始時間が前後する場合があります。

※No.3の前後は自由に見学ができます。当日は自由解散です。

※送迎門付近で受付を行います。詳細は別紙参照ください。

◎ベビーマッサージ／親子遊び　～お子さんと一緒にハロウィンを楽しもう～

日時　：①10月17日（月）10時30分～　　対象：0才　　定員：25組

　　　②10月21日（金）10時30分～　　対象：1才　　定員：25組

講師　：ベビーボンディングスペシャリスト佐々木圭子 氏

内容　：①親子遊びやベビーマッサージをした後に、世界のハロウィンについて学びながらハロウィンごっこを楽しみます♪

　　　②体操遊びやキッズマッサージをした後に、世界のハロウィンについて学びながらハロウィンごっこを楽しみます♪

持ち物：①のみバスタオル・抱っこひも・オイル　**<u>①・②とも仮装大歓迎！！</u>**

◎食育講座～カルシウムの話～

日時：10月18日（火）11時～

内容：カルシウムの話やレシピの紹介など、育ち盛りのお子さんに必要な話です！

担当：管理栄養士木村かずみ

◎制作～お店屋さんごっこで使うお財布づくり～

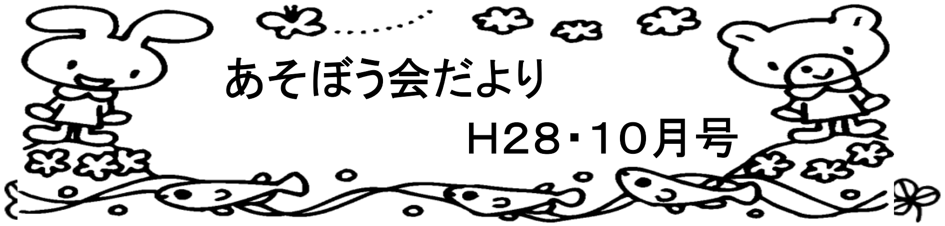
日時　：①10月24日（月）　10：30～

内容　：11月2日（火）に開催されるお店屋さんごっこで使うお財布を作ります。お店屋さんごっこに参加を希望される方はお財布づくりに参加してください。

◎クリスマスリース作り　**リースの土台をさつまいものツルで作ります**

日時　：10月～11月の通常開催（カレンダー〇の日）に作ることができます。リースの土台を作った方を対象に11月18日（金）に飾りつけを行う予定です。

予約　：制作希望の方はスタッフに声をかけて予約を取ってください。作品見本は中丸保育園子育て支援センター内に置いてありますので参考にしてください。



あそぼう会だより
H28・10月号

社会福祉法人新啓会　中丸保育園　子育て支援センター

〒364－0014　北本市二ツ家2－45

℡048－592－5615（直通）

残暑の厳しい夏を覚悟していたのに、雨続きで寒かったり、そうかと思えばやっぱり暑かったり、過ごしにくい気候が続きましたね。体調を崩したお子さんも多かった様です。育児に追われて風邪もひけない忙しいママ、毎日本当にお疲れ様です。

今月も赤ちゃんのスキンケア講習やさつまいも堀り、クリスマスリースの土台作り等楽しい企画満載です！同じ「休めない」なら、「楽しく休めない」の方がきっとよいはず♪「明日は中丸保育園の支援センターに行って楽しんじゃおう」ママ達にそんな風に思ってもらえるセンターを目指し、今月も明るく楽しくお待ちしています！

中丸保育園子育て支援センター

午前　10時～12時　（室内のおもちゃや園庭で遊べます。）

午後　13時～15時　（園児がお昼寝中の為、室内のみ開放しています）

※台風や地震などの自然災害で、イベント及びセンターの開園が急遽中止になる場合があります。

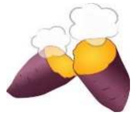
敬老の日のプレゼントづくり

9月2日（金）、敬老の日のプレゼント作りでマグカップを作成しました。スクラップブッキングを勉強しているママを講師ボランティアとしてお招きし、マグカップに写真と飾りを使ってデコレーションする方法を教えていただきました。飾りを選ぶところからママたちは真剣。「センスがなくて困る～」と話すママも最後はお気に入りの写真で素敵なマグカップを仕上げていました。おじいちゃんおばあちゃんが可愛いお孫さんの写真を見ながらお茶を飲む様子を想うとうれしくなりますね♡

「敬老の日や父の日のプレゼントって選ぶのが難しい」そんなママたちの声から始まったプレゼント作りの企画です。子育て支援センターはこれからもママたちの声を大切に活動していきたいと考えています。挑戦したいこと、アイディアいつでもお待ちしています！

～さつまいものおいしい話～

おいものおいしい季節になりました。薩摩地方（現在の鹿児島県）から伝わったので「さつまいも」と言われるようになりました。皮にはアントシアニン、身にはビタミンCがたっぷり。皮の色が鮮やかで両端がしなびていないもの、堀りたてよりも2～3か月貯蔵されたものがおいしいです。寒さに弱いので常温で保存します。じっくり加熱すると甘味が増すので電子レンジでの短時間調理には向きません。焼き芋はさつまいものおいしさを最大限に引き出した食べ方です。



管理栄養士　木村かずみ