PAOPAO TAYORI



小金井市

小金井市東町4-25-7 Tel 042 (383) 1177



B	A	火	>1<	木	金	土
	日付に○が付いている日は午前中に 1階遊戯室で遊ぶことができます					掃除が終わり次第 (11時頃から)の 開場になります。 清掃の日
児童館お休み	3 祝日	手遊び	5 おもちゃ病院 10:00~13:00 受付は正午まで 1件100円	6 おはなし会	7	8 おとうさん いっしょ ①
	¹⁰ 誕生日会 会食&相談会	1 1	1 2 ③ 子育て相談	1 3	1 4 ぱおぱお 焼き芋	1 5
	17 ◇ リズム遊び	18	19	2 ∅ 出張ひろば	²¹ ぱおぱお ミニ講座	2 2
	2 4 振替休日	2 5	2 6 はじめての ぱおぱお	2 7	28	2 9 休館日 (館内整理日)

誕生月でない子も

参加できます♪

おたのしみタイム 午前11時~11時20分

- 4日(火)手遊び 協力:チームあいあい
- 6日(木) おはなし会 協力: くりの実文庫
- ▶10日(月)11月の誕生日会 誕生月のお子さんは写真を撮りますので、 早めにきて下さいね!

*誕生日会のあとは会食及び幼児食に関する相談会 「小松菜のお好み焼き」

講師の手作りです。

材料や作り方は裏面に♪

募 集:12組(当日先着順)

時 間:午前11時30分頃から正午まで

参加費:50円

講(師:伊関葉子さん(管理栄養士)

●20日(木) 出張ひろば < 正午まで 簡単な工作や紙芝居などであそびましょう。 **梶野公園(原っぱ広場のこかげエリア)に集合**

汚れても良い服装で! ※雨天中止

おとうさんもいっしょ

8日(土)午前10時30分~11時30分 おとうさんも一緒に楽しめるイベントです。 お母さんだけでの参加も大歓迎です!

🔽 ぱおぱお焼き芋

14日(金)午前11時~11時30分 裏庭 *雨天中止 たき火を囲んで、焼き芋を楽しみましょう。

慕 集:各回12組

費 用:250円

リズム遊び

)17日(月)午前10時30分~正午 とことこ歩ける

とことこクラス 午前10時30分~(40分程度) よちよちクラス 午前11時15分~(30分程度)

おすわりできる 慕 集:各回12組 ようになったら☆

ようになったら☆ん

おすわりできる

ようになったら☆,

とことこ歩ける

ようになったら☆

師:若尾裕子さん(リトミック講師)

ぱおぱおミニ講座

●21日(金)午前10時~11時30分

テーマは「親子ふれあい体操☆」

よちよちクラス 午前10時00分~ (30分程度)

とことこクラス 午前10時40分~ (50分程度)

募 集:各回10組

持ち物:飲み物、タオル、動きやすい服装で!

講(師:樋口順也さん(児童指導員)

はじめてのぱおぱお

▶26日(水)午前10時~10時30分

子育てひろばを初めて利用する親子を対象に 館内や利用方法をゆっくりご案内します。



-このマークがついている行事は申込みが必要です。

申込み:10月20日(月)~30日(木) (電話可・ホームページ可・多数抽選)

表:11月4日(火)午後1時

ぱおぱお開場時間 月~土 午前9時30分~午後4時 ★授乳の際は、ひろば内の授乳スペースまたは中高生室をご利用ください。 ★11月の休館日 毎週日曜日、3日(月・祝日)、24日(月・振替休日)、29日(土・館内整理日)

★第1土曜日は清掃の日 午前11時頃からの開場です。

専門相談

11月

₩ 11日(火)思春期相談 午前10時~午後1時

♥♥ 12日(水)子育て相談 午前10時~午後1時 臨床心理士

※事前予約、電話可

- ◎児童館行事については、日程や内容の一部変更または中止となる場合がございます。 最新情報については、市のホームページを更新していきますので、ご確認ください。
- ◎体調がすぐれない場合、または通われている保育園・幼稚園が学級閉鎖等で 登園できない場合は来館を控えていただくようお願いいたします。

会食 メニュー 『小松菜のお好み焼き』

材料(幼児6人分 もしくは 大人4人分)

小松菜・・・・1/3束

にんじん・・・502ラ

豚ひき肉・・・502ラ

卯 · · · · 1個

小麦粉・・・・702~

パン粉・・・大さじ3

臨床心理士

かつお節・・・1パック

塩・・・・・小さじ1/2

水・・・・・3/4カップ

☆子育てひろば「ぱおぱお」では食育の一環として、 季節感のある会食のメニューを提供しています。

サラダ油・・・少々

作り方

(下ごしらえ)

小松菜とにんじんはみじん切りにする。

①サラダ油以外の全ての材料をボウルで混ぜ合わせる。

> ひとこと メモ

野菜がたっぷりと入ったお好み焼きです。

ひき肉とかつお節のうま味で、葉物野菜がずいぶん食べやすくなります。 小松菜は栄養価の高い緑黄色野菜で、カルシウムが牛乳並みです。また、 ビタミンCは風邪予防に効果があります。

生地の塩の量を減らして、表面にソースを塗って食べてもよいでしょう。

メニュー監修 雀部かおりさん(元保育園栄養士)、伊関葉子さん(管理栄養士)

このたよりは東児童館のホームページでご覧になれます





東児童館のホームページ 小金井市のホームページ