

2020年 11月

日	火	水	木	金	土
2 誕生日会	3 祝日	4 (おもちゃ病院 10:00~13:00)	5 おはなし会	6	7 午前中は 清掃のため 午後1時から
9 工作	10	11	12 ぱおぱお ミニ講座	13	14 おとうさん いっしょ
16 リズム遊び	17 手遊び 思春期相談	18	19	20	21
23 祝日	24	25	26	27	28 子育て相談
30 休館日 (館内整理日)					

消毒のため、正午から午後1時はお部屋をご利用いただけません。

おたのしみタイム

11:00
~11:20

- 2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、早めに来て下さいね!
- 5日(木) おはなし会
よみきかせ、手遊びなど
協力: くりの実文庫
- 17日(火) 手遊び 協力: チームあいあい

ぱおぱおミニ講座

- 12日(木) 午前10時30分~(40分程度)
午前11時15分~(")
くりのみ保育園の職員による相談会です。
テーマは「冬の過ごし方」です。
*募集 各回5人
*申込み 10月20日~30日(電話可・多数抽選)
*発表 11月4日(水)午前10時~

おとうさんもいっしょ

- 14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。
お母さんだけの参加も大歓迎です!



工 作

作って、あそびましょ

- 9日(月) 午前11~11時20分
簡単な工作の紹介です。
*募集 5人
*申込み 10月20日~30日(電話可・多数抽選)
*発表 11月4日(水)午前10時~
協力: レインボー

リズム遊び

- 16日(月)
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)
*募集 各回5人
*申込み 10月20日~30日(電話可・多数抽選)
*発表 11月4日(水)午前10時~
講師: 若尾裕子さん(リトミック講師)

専門相談

- 17日(火) 思春期相談
 - 28日(土) 子育て相談
- いずれも 午前10時~午後1時 臨床心理士
* 事前予約 電話可

開場時間 月~土 午前10時~午後4時 第1土曜日午前は清掃の日 午後1時からの開場になります

東児童館のホームページは



小金井市のホームページは

小金井市児童館4館は新型コロナウイルス感染症拡大防止のために最善の注意を払い、子育てひろば事業（乳幼児のつどい等）については、保護者の皆様のご理解ご協力を得ながら実施しています。ですが、まだまだ感染に対しては注意が必要なために、利用者数や利用時間の制限、例年行ってきた季節行事等の中止については、今後も継続させなくてはなりません。また、広報で一度お知らせ又は公募したイベントや講習会についても、中止とさせていただく場合がございます。

子育てひろばの情報については小金井市ホームページでもお知らせいたします。引き続き、ご理解ご協力のほどよろしくお願いいたします。

- 1 利用は原則市内在住者に限ります。
- 2 各児童館で開始前までに消毒作業を行っております。館によってはお昼前後にも行うために、一旦ひろばを閉めさせていただいております。詳しくは各児童館へお問い合わせください（たより内にも掲載しています）。
- 3 「密」を防ぐために、室内では間隔をあけて座っていただくようお願いをしています。
- 4 一度に来館者が集中した場合は入館を制限させていただく場合があります。また来館者が増え、一部屋の人数が多くなりすぎた場合は、多くの方々に利用していただくため、部屋の移動又は利用時間の短縮をお願いする場合があります。
- 5 保護者にはマスクの着用をお願いします。
- 6 来館時に親子での検温をお願いします。現在児童館で非接触型の検温計を設置しています。お時間は取らせませんのでご協力をお願いします。
- 7 館内での食事、又はグループでの飲食はできません（おやつ程度の補食、飲み物の持参又は授乳はしていただいて結構です）。
- 8 コップ等館内の食器の使用は禁止しています。又、児童館図書（雑誌等も含む）の貸し出し（館内での閲覧は可）も行っておりません。
- 9 ごみの持ち帰りをお願いします。
- 10 毎回受付をしていただきますが、年度初めて来館したときは別途登録（名前、住所、連絡先等の記載）をお願いしています。

幼児食

ひとつと
×モ



野菜がたっぷりに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。生地の塩の量を減らし、表面にソースを塗って食べてもよいでしょう。

『小松菜のお好み焼き』



(幼児6人分

or

大人4人分)

小松菜 1/3束

にんじん 50g

豚ひき肉 50g

卵 1個

小麦粉 70g

パン粉 大さじ3

かつお節 1パック

塩 小さじ1/2

水 3/4カップ

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。

②フライパンやホットプレートにサラダ油をしいて、生地を6等分に丸く落とす。

ふたをして弱火で両面を焼く。

メニュー監修 雀部かおりさん(元保育園栄養士)