

日	火	水	木	金	土
					1
3 祝日	4 祝日	5 こどもの日は 開館します	6 振替休日	7	8 午前中は 清掃のため 午後1時から
10 誕生日会	11 手遊び	12 おもちゃ病院	13 おはなし会	14	15 おとうさんも いっしょ
17 ★ 工作	18 ♥ 思春期相談	19 10:00-13:00 1件100円	20	21	22 😊 子育て相談
24 ★ リズム遊び	25	26 ★ 名札講習会	27	28	29
31 休館日 (館内整理日)					

**おたのしみタイム** 午前11時～11時20分

- 10日(月) 5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!
- 11日(火) 手遊び 協力: チームあいあい
- 13日(木) おはなし会 協力: くりの実文庫

**おとうさんもいっしょ**

- 15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!

**★ リズム遊び**

- 24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 4月20日～28日(電話可・多数抽選)  
※ 発表 5月7日(金)午前10時～  
講師: 若尾裕子さん(リトミック講師)

**★ 工作**

作って、あそびましょ

- 17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 4月20日～28日(電話可・多数抽選)
- ※ 発表 5月7日(金)午前10時～  
協力: レインボー

**★ 名札講習会**

- 26日(水)  
午前10時～10時45分  
午前11時～11時45分  
ひろばで使う名札を手作りしましょう。  
※ 募集 各回5人  
※ 材料費 180円  
※ 保育なし(お子さんと一緒に参加して頂きます)  
※ 申込み 4月20日～28日(電話可・多数抽選)  
※ 発表 5月7日(金)午前10時～  
協力: ちょきちよき

**★ 専門相談**

- 22日(土) 😊 子育て相談
- 18日(火) ♥ 思春期相談
- いずれも 午前10時～午後1時 臨床心理士

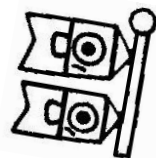
★ 第一土曜日は館内清掃のため  
午後1時からの開場になります

ぱおぱお開場時間 月～土 午前10時～正午 午後1時～4時



## 新型コロナウイルス感染拡大防止における 子育てひろばの利用について

新型コロナウイルス感染症拡大防止については、まだまだ気を緩めることができない状況の中で、小金井市児童館4館は、保護者の皆様のご理解ご協力を得ながら、子育てひろば事業(乳幼児のつどい等)を実施しています。ですが、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しています。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。館によってはお屋前後にも行うために、一旦ひろばを閉めさせていただきます。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きたいため、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)。コップ等食器類はご持参ください。
- 8 児童館図書(雑誌等も含む)の貸し出し(館内での閲覧は可)は行っていません。
- 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。
- 11 館内は暖房が入っていますが、定期的に換気のため窓等の開放を行います。服装等ご注意ください。

## 児童館の Twitter!



小金井市の児童青少年課のTwitterで各児童館のことや移動児童館のことなど、色々なことを発信しています。ぜひ、フォローしてください。

アカウント名: 小金井市児童青少年課

で検索してください。

QRコードはこちらカメラで読み取ってください



QRコード  
はこちら

## 幼児食

ひとつ  
メモ



じゃがいものおやき(いももち)は北海道で古くから家庭で作られていた郷土料理です。かぼちゃでも同様に作るができます。しょうゆ味以外に、甘辛いみたらしあんを作ってもいいでしょう。

じゃがいもは半分主食・半分野菜だと思って食べてください。でんぷん質にくるまれたビタミンCを効率よく摂取できます。なお、小金井産のじゃがいもの旬は6月です。

## 『じゃがいものおやき』

(幼児6人分 or  
大人4人分)

じゃがいも	・ ・ ・ 400グラム	サラダ油	・ ・ ・ 大さじ1と1/2
片栗粉	・ ・ ・ 100グラム	しょうゆ	・ ・ ・ 大さじ1と1/2

## 作り方

(下ごしらえ) じゃがいもは皮をむいて、6~8等分に切って水につける。

- ① 鍋にじゃがいもとかぶるくらいの量の水を加えて、中火でゆでる。竹串がすっと通るようになったら湯を捨て、熱いうちにすりこぎやマッシャーなどでつぶす。
- ② 片栗粉を加えてへらでよく混ぜる。触れるくらいに冷めたら手でこね、12等分のハンバーグ状にする。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ2/3を熱し、②を入れ弱火で焦げ目をつける。ひっくり返したら残りのサラダ油を加えて同様に焦げ目をつけ、はけやスプーンなどで両面にしょうゆを塗る。

