



認定みょうとくこども園 子育て支援センターだより 令和5年度 No. 4

認定みょうとくこども園 子育て支援センター
TEL082-430-4311 (支援センター直通)



耳を澄ますと、「リーンリーン」と虫の音が聞こえ、少しリラックスした気分になります。目で見たり耳で聞いたりして、秋をたのしみましょう。

★要予約 月・水・木（祝日除く） 9：00～4組 11：30～4組

利用日の2週間前から電話または来園にて予約申し込みをしていただけます。

（開設日の9:00～14:00の間に受け付けます。）

★水分補給ができるよう水筒を持ってきてください。

★オンラインでの相談も受け付けています。ご利用の方は、専用メールアドレスから →

★天候や感染症などの状況により、開設変更の可能性があります。その都度HPやLINEでお知らせいたします。



行事予定

10月^{かなづき}(神無月)

2日(月) おはなし会(開放日)

4日(水) } 発育測定
5日(木) }

19日(木) - 避難訓練

11月^{しもつき}(霜月)

6日(月) } 発育測定
8日(水) }

9日(木) - ハンドベル&読み語り



おはなし会

川上小学校の読み語りボランティアさん達をお招きしていろいろなおはなしを読んでもらいます。

日時：10月2日(月) 10:15 ~

場所：遊戯室

定員：なし



ハンドベル&読み語り

地域の更生保護女性会の方にハンドベルと読み語りをしていただきます。一緒にベルの音色に浸りませんか？

日時：11月9日(木) 10:15~

場所：遊戯室

定員：10組



【 元気団子 】



こども園の給食で提供されているレバーを使ったメニューです。

レバーには貧血予防に効果的な鉄分が多く含まれています。レバーに含まれている鉄は吸収率が高い「ヘム鉄」なので、効率よく鉄を摂取することができます。

レバーは匂いや食感が苦手だという人もいますが、給食で提供されるこのメニューは子どもたちにも人気メニューの一つです。ぜひ、ご家庭でも作ってみてください。

《材料》一人分

- ・鶏ひき肉20g・鶏レバー10g ・木綿豆腐20g・しょうが0.3g・玉ねぎ10g
- ・にんじん7g・パン粉5.5g ・牛乳3.5g ・卵3.5g
- ケチャップ2g・ソース2g

《作り方》

- ① 水切りした豆腐に取りひき肉と血抜きをしたレバーのみじん切り、おろししょうがを加えてよく混ぜる。
- ② 玉ねぎ、にんじんはみじん切りにしておく。
- ③ パン粉を牛乳に浸して、卵は溶きほぐしておく。
- ④ 材料①②③を合わせてよく混ぜ合わせておく。
- ⑤ 丸めて熱した油で揚げる。(焼いてもよい。)
※やわらかい場合はスプーンで落とす。
- ⑥ ケチャップとソースを混ぜ団子に絡める。

<ランチタイムについて>

午後の予約(4組)のみ11:30~12:30の間でランチタイムを設けます。
※イベント時等、設けない日もあります。



<開放日>

10/2(月)・11/8(水)・11/16(木)の9:30~12:00は、予約なしで利用できます。

★支援センター公式LINE★

支援センターからお知らせを配信します。登録をお願いします。

