

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----------------------|----------------------|--------------------|---|------------|----------------------|------------------------------------|
| | | | 1 おもちゃ病院 10:00~13:00 受付は正午まで 1件100円 | 2 | 3 祝日 | 4 祝日 |
| 5 こどもの日は 開館します | 6 振替休日 | 7 休館日 | 8 | 9 おはなし会 | 10 | 11 おとうさん いっしょ 子育て相談 |
| 児童館 お休 み | 13 誕生日会 会食&相談会 | 14 手遊び 思春期相談 | 15 ★名札講習会 | 16 | 17 | 18 清掃の日 11:00からの 開場になります。 |
| | 20 工作 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| | 27 ★リズム遊び | 28 | 29 | 30 | 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

★ 名札講習会

- 9日(木) おはなし会 協力:くりの実文庫
- 13日(月) 5月の誕生日会
誕生日のお子さんは、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
「じゃがいものおやき」
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:雀部かおりさん(元保育園栄養士)
- 14日(火) 手遊び 協力:チームあいあい

おとうさんもいっしょ

- 11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

- 20日(月) 午前11時~11時20分

簡単な工作の紹介です。

協力:レインボー

- 15日(水) 午前10時~正午
ひろばで使う名札を手作りしましょう。
募集:8組
材料費:180円
保育あり
申込み:4月20日(土)~27日(土)
(電話可・多数抽選)
発表:5月2日(木)午前10時
協力:ちょきちょき、チームあいあい

★ リズム遊び

- 27日(月) 午前10時30分~正午
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12組
申込み:4月20日(土)~27日(土)
(電話可・多数抽選)
発表:5月2日(木)午前10時
講師:若尾裕子さん(リトミック講師)

ぱおぱお開場時間 月~土 午前9時30分~午後4時



★5月の休館日 3日(祝)、4日(祝)、6日(月・振替休日)、7日(火・休館日)、12日(日)、19日(日)、26日(日)、31日(金・館内整理日)

★授乳の際は、ひろば内の授乳スペースをご利用ください。

★第3土曜日は清掃の日 午前11時からの開場です。

2024年
5月

専門相談

-  11日(土)子育て相談 午前10時～午後1時 臨床心理士
 14日(火)思春期相談 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（兄弟は除く）は来館を控えていただくようお願いいたします。

幼児食『じゃがいものおやき』

材料（幼児6人分 もしくは 大人4人分）

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



☆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。

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。

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ことができます。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たべてください。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。



メニュー監修 雀部かおりさん(元保育園栄養士)

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