

2025年 4月

日	月	火	水	木	金	土
		1 ♥ 思春期相談	2 おもちゃ病院 10:00~13:00 受付は正午まで 1件100円	3 おはなし会	4 ☺ 子育て相談	5 清掃の日 11:00からの 開場になります。
7	8 手遊び	9	10 幼児グループ 説明会	11	12 おとうさん いっしょ	
14 誕生日会 会食&相談会	15	16	17	18 りさいくる	19	
21 ぱお茶	22 1歳児グループ 初回活動日	23	24 2歳児グループ 初回活動日	25	26	
28	29 祝日	30 休館日 (館内整理日)	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			

新年度登録のお願い

4月から新年度となり、今までひろばをご利用されていた方も新たに登録が必要です。登録用紙の記入に、ご協力をお願いします。

おとうさんもいっしょ

- 12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!

おたのしみタイム 午前11時~11時20分

- 3日(木) おはなし会 協力: くりの実文庫
- 8日(火) 手遊び 協力: チームあいあい
- 14日(月) 4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!

誕生月でない子も参加できます♪

\* 誕生日会のあとは会食及び幼児食に関する相談会

「春の具だくさんみそ汁」

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: 90円

講師: 伊関葉子さん(管理栄養士)

りさいくる

- 18日(金) 午前10時30分~正午  
乳幼児に関する不用品のりさいくる

親子できてね

\* 持ち込み受付期間: 4月11日(金)~17日(木)

当日持ち込みは受け付けません。

\* 1階遊戯室で実施

ぱお茶

- 21日(月) 午前10時30分~11時30分

ひろばでコーヒーや紅茶などを飲んで、ほっと一息つきませんか? / ンカフェインもあります。

\* お茶代30円

幼児グループ募集

1歳児グループ

登録制で1年間継続して行うグループ活動です。

対象: 令和7年4月1日時点で1歳の

市内在住のお子さんとその保護者

活動日時: 毎月第2・第4火曜 午前10時~11時

説明会: 4月10日(木)午前11時~11時30分

初回活動日: 4月22日(火)

申込み開始日: 3月21日(金)

2歳児グループ

登録制で1年間継続して行うグループ活動です。

対象: 令和7年4月1日時点で2歳以上の

市内在住のお子さんとその保護者

活動日時: 毎週木曜 午前10時~11時30分

説明会: 4月10日(木)午前10時30分~11時

初回活動日: 4月24日(木)

申込み開始日: 3月21日(金)

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をご利用ください。

★4月の休館日 毎週日曜日 29日(火・祝日) 30日(水・館内整理日)

★第1土曜日は清掃の日 午前11時からの開場です。

2025年  
4月

## 専門相談



1日(火)思春期相談 午前10時～午後1時 臨床心理士

4日(金)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  
(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『春の具だくさんみそ汁』



### 材料 (幼児6人分 もしくは 大人4人分)

豆腐(もめん) . . . 100g <sup>ラ</sup>	塩 . . . ひとつまみ
鶏ひき肉 . . . 100g <sup>ラ</sup>	片栗粉 . . . 小さじ1/2
アスパラガス . . . 2本	だし汁 . . . 3カップ
キャベツ . . . 50g <sup>ラ</sup>	味噌 . . . 大さじ2と1/2
玉ねぎ . . . 50g <sup>ラ</sup>	

### 作り方

☆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。

(下ごしらえ)

豆腐団子のタネをつくる。豆腐を手でつぶして鶏ひき肉・塩・片栗粉とともによく練る。

アスパラガスは下の部分の表面をピーラーでむいて1cmの長さに切る。

キャベツはざく切り、玉ねぎは短い千切りにする。

- ① だし汁を熱し、玉ねぎとキャベツを加える。  
ふたたび沸騰してきたら豆腐団子のタネをスプーンでひとつずつ落とし入れる。
- ② さらに、アスパラガスを加え、野菜と豆腐団子に火が通るまで少し煮る。
- ③ 火を止めて味噌を溶き入れる。

春の旬の甘い野菜とふんわりした豆腐団子で優しい味のお味噌汁ができます。

春キャベツはやわらかいので、すぐに火が通ります。

アスパラガスはかたいと思う部分も、表面の皮をピーラーでむくと無駄にすることなく食べることが出来ます。

味噌は風味を生かすために、火を止めてから加えましょう。

「煮えばな」と言って出来たてが一番おいしいものです。



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