

2月ののびのびめ～る

2025.1.24発行

2月3日（月）は立春で、暦の上では春になります。暖かい日差しを感じる日もありますが、まだまだ寒さが続いています。暖房器具を使うので、お部屋の湿度が下がりがちです。お部屋の中に濡れタオルを干したり、加湿器を使うなどして、上手に冬を乗り切っていけたらいいですね。

☆ 今月の行事予定 ☆

- ・ 4日（火） みんなで遊ぼう（児童館 多目的ホール）
- ・ 10日（月） リトミック（児童館 多目的ホール）
- ・ 13日（木） 親子運動遊び（児童館 多目的ホール）
- ・ 17日（月） リトミック（ソピア和室）
- ・ 28日（金） 発達のお話し（ソピア和室）
- ・ 3/3日（月） 音楽玉手箱（ソピア和室）

※詳細は右面です。各行事の予約は、児童館の方に午前10時～午後5時の間にお願ひします。
なお、定員があるものに関しては、定員になり次第締め切らせて頂きます。



♥子育て支援センター広場の開設場所・曜日・時間について♥

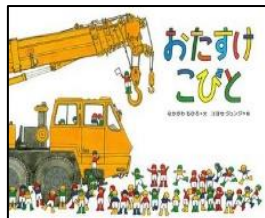
児童館	コミュニティセンターソピア
月～土曜日 10:00～17:00	月、水、木、金曜日 9:00～14:00 (祝日はお休みです)

※人数によっては、人数制限を設けることがありますのでご了承ください。
※今後の状況によって、変更する可能性がありますのでご了承ください。

☐ 図書館からの絵本の紹介

おたすけこびと

キッチンに働く車をそらえたこびとたちがやってきました。さあ、何ができるかな？車好きの子もお菓子好きの子も楽しめる絵本です。



👤 お子さんの手形を残しませんか？

お誕生日や記念日、また成長の記録として、お子さんの手形を残してみたいはいかがですか？
子育て支援センターでは、下記の日程でお子さんの手形をとるお手伝いをします。ご希望の方は、お気軽にスタッフに声をお掛け下さい。

* 今月の実施日： 3日（月）・18日（火）

10:00～12:00

* 場所： 児童館 保健室

☆ 子育て支援センターの行事は、町内にお住まいの未就学児親子が対象となっています。

☆ 親子運動遊び ☆

体を使った簡単な遊びをお子さんと一緒に楽しみませんか？

- * 日時：2月13日（木） 10:30～11:30
- * 場所：児童館 多目的ホール
- * 講師：中村 香先生
- * 要予約：予約受付 2/1～
- * 持ってくる物：汗拭きタオル・お茶

♪ リトミック ♪

リズムに合わせて、お子さんと一緒に体を動かしながら、音楽に親しみましょう。

- * 日時：2月10日（月） 10:30～11:30
* 場所：児童館 多目的ホール
* 講師：渡辺 佐智子先生
* 要予約：予約受付 2/1～
- * 日時：2月17日（月） 10:30～11:30
* 場所：ソピア 和室
* 講師：神田 美香恵先生
* 要予約：定員10組・予約受付 2/1～
(定員になり次第、締め切らせて頂きます。)
* 持ってくる物：汗拭きタオル・お茶

♪ 音楽玉手箱 ♪

ヴァイオリニストとピアニストの先生方と一緒に音楽に触れながら楽しい時間を過ごしませんか？歌遊びも盛り込んだ楽しいコンサートです！

- * 日時：3月3日（月） 10:30～11:30
- * 場所：ソピア 和室
- * 講師：三宅孝治・佐智子先生
- * 要予約：定員10組・予約受付 2/1～
(定員になり次第、締め切らせて頂きます。)

～お・知・ら・せ～

2/5（水）、2/19（水）は、ソピアの和室が使えない為、児童館の保健室にて広場を開催します。ご了承下さい。
(開所時間：9:00～14:00)

☆ 子育て支援センター 住所：築上郡築上町大字築城253番地の1（コミュニティセンターソピア内）

住所：築上郡築上町大字湊1280番地の1（児童館内）

TEL:0930-57-4300

♡ みんなで遊ぼう ♡

ひな祭りグッズの制作やみんなでゲームをしたりして楽しく遊びましょう！

- * 日時：2月4日（火） 10:30～11:30
- * 場所：児童館 多目的ホール
- * 要予約：予約受付中
- * 持ってくる物：汗拭きタオル・お茶

☆ 発達のお話し ☆

作業療法士の先生の講演会です。お子さんの"いやいや期"の対応についてお話をさせて頂きます。子どもの成長過程において重要な時期でもありますので、ぜひ一度、お話を聞いてみませんか？

- * 日時：2月28日（金） 10:30～11:30
- * 場所：ソピア 和室
- * 講師：中島 千鶴子先生
- * 要予約：定員10組・予約受付 2/1～
(定員になり次第、締め切らせて頂きます。)

「おからパウダー」をお料理に使ってみませんか？

大豆を使った幼児の料理はちょっと難しいなあと思っていませんか？「おからパウダー」を使ってみてはいかがですか？「おからパウダー」は低糖質で食物繊維たっぷりの食材です。パウダー自体に味の癖がないので、お好み焼き、ハンバーグやポテトサラダのかさまし食材としても使えます。ヨーグルトやコーヒーなどのドリンク、味噌汁などに混ぜてもOKですよ！

* きな粉がけ！もちもちおから団子 *

- (材料) 2人分
- ・ おからパウダー 30g
 - ・ 片栗粉 30g
 - ・ 水 120ml
 - ・ きな粉 適量

(作り方)

- ① ボールにおからパウダー、片栗粉を入れて混ぜ合わせる。
- ② 水を入れながら、全体がまとまるまで混ぜる。
- ③ 一口大に丸め、真ん中部分にくぼみを作る。
- ④ 沸騰したお湯に③を入れ、団子が浮き上がってきたら更に3～4分程度茹でる。
- ⑤ 茹で上がった団子にきな粉をふって出来上がり！



