



名古屋市地域子育て支援拠点

ほっこりワクワクはなのこ広場

日	月	火	水	木	金	土
		1・予約 受付日	2	3	4	5
6	7	8	9	10★こ いのぼり	11	12 お休み
13	14★赤 ちゃんデー	15	16 ★お話会	17	18	19
20	21	22★ぶら ぶら人形	23	24	25	26 お休み
27	28★誕 生日会	29	30・エリ ア支援			

【注意】「★」印は予約制、「・」印は予約はいりません

★1日（火）★印予約受け付け開始 13時半～16時半まで。その後も常時受付。

★10日（木）こいのぼりづくり・子どもがシールを貼って大人が仕上げます。

★14日（月）赤ちゃんデー「わらべ歌・ふれあい遊びと乳児の運動発達について」6組＊歩き出す前のお友達

★16日（水）お話会 絵本や紙芝居、親子の触れ合い遊びも楽しめます。6組

★22日（火）ぶらぶら人形作り 4組＊遊びに来た順に作ります。

★28日（月）4月生まれのお友達の誕生日会（・誕生児以外のお友達も遊びに来てね）◆お誕生日さんはカードを作るので、事前に何回か遊びに来て下さい。

・30日（水）エリア支援 内山（公）保育園の保育士さんと保健師さんが皆さんの相談にのってくれます。気軽に遊びに来て下さい。

〈はなのこ広場へのアクセス〉 Tel 052-753-6780

【地下鉄・JR】「鶴舞」 【市バス】名古屋・栄系統「千早」下車

＊車で来られる方は近隣の駐車場をご利用下さい。

住所：名古屋市千種区吹上 1-2-15 サンライズ吹上 1 階

緑の丘福祉社会 HP <http://www.midorinooka.or.jp/>



【はなのこ広場の利用について】

◇開所時間について

- ・月～金曜は午前の部が 10:00～12:30 まで。午後の部が 13:15～15:45 です。
- ・土曜日は第 1・第 3 の 10:00～13:00 です。
- ・11:15～12:15 の時間はランチタイムです。お食事希望の方はお弁当をお持ち下さい。

◇利用予約について

ご利用の際の予約は必要ありません。ただし講習会やイベントの日は予約制とさせていただきます。＊予約日の午後は通常通りです。

◇利用するにあたってのお願い

- ・おむつ替えをするシートをご持参ください。
- ・施設を利用する際は、親子ともに自宅で検温をしてから来所して下さい。
- ・お子さんが 37.5℃を超えた発熱、かつ、元気がなく、機嫌が悪い、食欲がないなど全身状態が不良な場合は、利用を控えていただくようお願い致します。
- ・マスクの着用は個人の主体的な選択を尊重し、着用は個人の判断に委ねることが基本となります。ただし、感染症が流行している時などの場合は、スタッフから着用をお願いする場合があります。
- ・水分補給用の水か、お茶を持参してください。

＊親子のどちらかが鼻水が多かったり、咳が出ていたり、体調が思わしくない場合は、登所をご遠慮ください。

♡ 3月の取り組み紹介 ♡

「感染症とその対策」27日 ひまわり保育園看護師・生川さん 参加7組

今回の講習会は、身近で流行りやすい病気の対策についてお話を聞きました。

特に高い熱が出た時の解熱剤の使用判断や、水分補給の仕方、下痢や嘔吐の症状に対する対応の仕方など、具体的な方法も教えてもらいながら、みんなで共有することができました。

講習会に参加したお母さん達からも、「毎年、子どもから家庭内感染をするので、お話を参考にして今年はくい止めたい。」「アルコール消毒が効かない感染症や体温の正しい測り方等、知らないことが聞けて良かった」「いざという時のために、ハイターや保冷剤をつける紐つき袋も用意したい」「かかりつけの病院のお休みの日は、他の病院にも行けるよう調べて決めておくといいという話はとても参考になった」「すぐくわかりやすく教えてもらって勉強になった」等とても好評でした。子どもの病気は突然のことも多く慌ててしまいますよね。今回のお話はそんなときに役に立つ内容がいっぱいでした。また、こんな機会が持てるいいですね。

*ハイターは子どものいるところで噴霧しないで、注意書きを読んでご利用ください。



皆さんとても熱心にお話を聞いていました。子ども達も思い思いに遊んで参加しています。



保冷剤を入れるタオルポケット（手作り）写真のように首にあてたり、脇に巻いて使用すると熱がある時に便利だと紹介がありました。

♡ 0、1歳児のおやつレシピ ♡

今月はひまわり保育園でも人気のジャガイモを使ったおやつを紹介します。（油を使うので、おやつが始まる後期食を食べている子ども向けです）

◆フライドポテト風



材料（4人分）

じゃがいも中2個 塩適量 油適量

- ①じゃがいもは細長く切る。
 - ②①を崩れない程度に火を通し下茹でする。
 - ③じゃがいもの水分を拭きとる。
 - ④フライパンに油をひき、焼き色がつくまで焼く。
- 塩をまぶし、味を調整する。

◆いももち



材料（4人分）

じゃがいも250g 片栗粉大さじ2 砂糖大さじ1 油小さじ1
（タレ）醤油小さじ1 砂糖小さじ1／2

- ①じゃがいもは皮をむき、一口大に切る。鍋で茹でるか蒸す。
 - ②①をマッシュし、熱いうちに片栗粉、砂糖を加えよく練る。
 - ③ラップに②をのせ、棒状に形を整える。（冷凍庫で少し凍らせると扱いやすくなります。）
 - ④1.5cmくらいの幅に切り、油をひいたフライパンで両面に焼き色がつくまで焼く。
 - ⑤タレの調味料を火にかけ、④にぬる。
- ☆④で、油で揚げてもおいしいです。
- じゃがいもの代わりにかぼちゃを使った南瓜餅も好評です。