



名古屋市地域子育て支援拠点



社会福祉法人 緑の丘福祉会

Tel 052-753-6780

2020 年度

ほっこりワクワク はなの広場

気軽に交流し子ども達の成長を見守り、子育てを楽しみましょう

緊急事態宣言が解除され、ようやく開所できることになりました。いろいろ制約はありますが、ゆったり楽しく過ごしていきたいと思ひます。

6月1日から一部再開します。 当面の間は広場の利用は完全入れ替えで、午前・午後の2部制とさせていただきます。

◇開所時間：月～金曜日 10時～15時 / 土曜日（第1・3） 10時～13時

●午前の部は、10:00～12:00 午後の部は、13:00～15:00 各2組までのご利用とさせていただきます。

なお、土曜日は午前の部の対応のみとさせていただきます。

（12:00～13:00 は室内・教材等の消毒の時間とさせていただきます）

昼食については新型コロナウイルス感染拡大防止のため、当面の間中止とさせていただきます。

●イベント・講習会については当面の間中止とさせていただきます。変更等ありましたらホームページ等でお知らせします。

◇利用予約について

利用については事前予約制になります。基本は週一回の利用とさせていただきます。

予約は毎週水曜日に、翌週1週間分の受付を行います。

予約の受付時間は、10:00～12:00 13:00～15:00 です。空き状況の確認については電話でご確認下さい。

※利用のキャンセルがある場合はご連絡下さい。

◇利用するにあたってのお願い

施設を利用する際は、親子ともに検温をお願いします。

また、大人の方はマスクの着用をお願いします。

おむつ替えをするシートをご持参ください。

水分補給できるように飲み物は各自でご用意ください。



☆ポテトパイ☆ おやつの人気メニューです。スープを添えてお昼ごはんなどにもどうぞ！

材料（4人分）

餃子の皮	8枚
じゃがいも	100g
ツナ缶	小1缶
ケチャップ	大さじ1
醤油	小さじ1
塩	小さじ1/4
揚げ油	適量

作り方

①じゃがいもは皮をむき、1cmぐらいの厚みの、いちよう切りにし、柔らかくなるまでゆでる。

※レンジで加熱してもいいです。

②①に調味料と水気を切ったツナを入れ混ぜ合わせ

③餃子の皮のふちに水溶性片栗粉をつけ、真ん中に②

のせ、餃子の皮を半分に分けるように包む。

※ひだは作らなくていいです。

④180℃ぐらいの油で、餃子の皮がきつね色になるまであげる。

※じゃがいもをつぶすところや、包むところをお子さんと一緒にやっても楽しいですよ！

揚げ物はちょっと...という方は、フライパンに大さじ2ぐらいの油をしき、揚げ焼にしてもおいしくできます。

