



## ほっこりワクワク はなのこ広場

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

月	火	水	木	金	土	日
			1 自由遊び	2 自由遊び	3 自由遊び	4 お休み
5 自由遊び	6 自由遊び	7 自由遊び	8 自由遊び	9 自由遊び	10 お休み	11 お休み
12 自由遊び	13 自由遊び	14 自由遊び	15 自由遊び	16 自由遊び	17 自由遊び	18 お休み
19 自由遊び	20 自由遊び	21 自由遊び	22 自由遊び	23 自由遊び	24 お休み	25 お休み
26 自由遊び	27 自由遊び	28 自由遊び	29 お休み	30 自由遊び		

## 〈はなのこ広場へのアクセス〉

【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

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

Tel 052-753-6780

4月から水曜日の予約開始を13:00からとさせていただきます。ご協力よろしくお願ひ致します。



☆鯖の味噌煮☆ ご飯が進む一品です。

材料(4人分)

鯖切り身	4切れ
ごぼう	100g
りんご	50g
味噌	大さじ2
砂糖	大さじ1
しょうが	5g
水	200cc

作り方

- ①ごぼうの皮をむきスティック状に切り柔らかくなるまで下茹でする。(15分程度)
- ②りんごとしょうがをすり下ろす。
- ③鍋に②と調味料、水を入れ混ぜあわせる。(水は鯖が隠れる量になるように加減してください)
- ④煮汁がとろろとして鯖に火が通るまで中火で煮る。

※すりおろしりんごを入れる鯖の身も硬くなりやすく、とろみも付くのでよく絡みます。

鶏肉や豚肉に漬け込んで焼いてもおいしいですよ。味噌はお好みの物でいいです。

保育園では合わせみそと赤みそを半量ずつ合わせています。



## ◇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 10時～12時 午後の部 13時～15時(各2組まで) 土曜日は午前の部の対応(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・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。

## ◇利用予約について

利用については事前予約制。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と13:00～15:00です。

予約は午前2組、午後2組までとなります。1家庭ずつ予約を入れて下さい。

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、親子ともに自宅で検温をし来所して下さい。

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。