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 13 時半～15 時 45 分	2 ★おもちゃ製作	3 ★2 歳の遊ぼう会	4	5	6
7	8	9 ★防災学習会	10	11	12 ★赤ちゃんデー	13 ※お休み
14	15	16	17 ★お話会	18	19	20
21	22	23	24	25	26・ひまわりと合同避難訓練	27 ※お休み
28	29	30 ・お誕生日会				

「★」印は予約制、「・」印は予約不要です。（全て午前中です）

★ 2 日（火）「手作りおもちゃ製作」：お月様ペープサート作り。（4 組）

★ 3 日（水）「2 歳の遊ぼう会」：リズム遊び･水遊び。対象:1 歳 8 ヶ月-3 歳未満（7 組）

★ 9 日（火）「防災学習会」：防災ボランティアさんのお話し。（7 組）

★12 日（金）「赤ちゃんデー」：わらべ歌と交流会。（7 組）

★17 日（水）「お話会」：絵本や紙芝居、親子の触れ合い遊び。（7 組）

・26 日（金）「ひまわり合同避難訓練」：ひまわり保育園との合同避難訓練。

・30 日（火）「誕生日会」：9 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一緒にお祝いをしましょう。

➡お誕生児さんはカードを作るので事前に何度か遊びに来て下さい。

※誕生日カード・その他の工作に関して 100 円徴収させて頂きます。

〈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

【はなのこ広場の利用について】

●開所時間について

・月～金曜日　午前の部　10:00～12:30　（ランチタイム 11：15～12：15）

午後の部　13:15～15:45

・土曜日　（第１・第３）　10:00～13:00　（第２・第４はお休みです）

※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。冷蔵庫（冷凍庫）とレンジがあります。

●利用予約について

ご予約なしでご利用可能ですが、講習会やイベントの日（午前）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（保護者の方）が 37.5℃を超えた発熱、元気がない、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もあります。

・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、登所を控えていただくようお願いいたします。

【７月・８月のプール遊びについて】

２か月に渡りビニールプールでの遊びを提供してきました。今年から週３日（月曜日・水曜日・金曜日）での受け付けで利用していただきました。ゆったりと遊べると大好評でした。

お知らせ

9 日（火）防災学習会

乳幼児のお子さんのいる家庭の備えや避難の仕方について防災ボランティアさんのお話しを聞きます。

26 日（金）避難訓練

はなのこ広場・ひまわり保育園と合同避難訓練をします。はなのこ広場から鶴舞小学校の裏まで行きます。

ひまわり保育園の給食レシピの紹介

【梨サラダ】

＜材料（４人分）＞

・キャベツ…１００ｇ
・人参…５０ｇ
・梨…５０ｇ

●ドレッシング
・りんご酢…大さじ１
・塩…少々
・砂糖、オリーブ油…各小さじ

＜作り方＞

① キャベツと人参を千切りにしてゆでる。
② 梨は皮をむき千切りにする。
③ ドレッシングの材料を混ぜる。
④ 野菜と梨と和えたら出来上がり。

梨の甘みとドレッシングの酸味が合って食べやすいサラダです。
キャベツの代わりに白菜、梨の代わりにりんごもおすすめです！

【里芋グラタン】

＜材料（４人分）＞

・里芋…200g
・塩…少々
・ハム…20g
・パン粉…適量
・マヨネーズ…大さじ１
・醤油…小さじ１

＜作り方＞

① 里芋は皮をむき 1㎝幅のいちょう切りにする。ハムは 1㎝角に切る。
② 里芋は柔らかくなるまで蒸す。
③ ②とハム、マヨネーズ、醤油、塩を入れてよく混ぜ、カップに 4 等分になるように入れる。
④ 上からパン粉をかける。
⑤ トースターかオーブンでパン粉に焦目がつくまで焼いたら出来上がり。