

きのこ通信

Vol.157

2019.2 月号



きのっこは、はまようちえんのなかにある、0123歳の子どもと親のもうひとつのお家です。

kinokko@hama.ed.jp

インフルエンザや風邪などにかかりやすい時期です。

感染予防のポイントは

- ・手洗いはトイレ後・食事前・帰宅後に、しっかりと
- ・水分補給は20分おきに

鼻や喉の粘膜にくっついたウイルスが細胞内に取り込まれるのにかかる時間が数分～20分だと言われています。だからそれまでに、水分で胃の中に流して死滅させようというのです。これなら、うがいが難しい小さいおともだちにもできそうですね。きのっこへお越しの際にも、ぜひ水筒をご持参ください♡温かい春が待ち遠しいですね～



2月のきのっこ

2月のお誕生会

きのっこでは毎月、その月にお誕生日を迎えるおともだちをみんなで祝いします。歌をうたったり絵本を読んだり楽しいお誕生会です。誕生月のおともだちも、いっしょにお祝いしてくれるおともだちも、どうぞお越しく下さいね。

日 時：2月13日(水)11:15～11:30

場 所：きのっこのお部屋

持ち物：なし

※会員・ビジター利用・初めての方みなさんで参加いただけます。

※誕生月の方は、準備の都合上、10:45までにきのっこへお越しください。



ひなかざりを作りましょ♪

3月3日は、ひな祭り。ひな祭りは五節句の一つで桃の花がきれいに咲く季節から、桃の節句ともいい女の子の成長や幸福を願うお祝いです。女の子だけでなく男の子も、きのっこでかわいいひな飾りを作っておうちに飾りませんか？

日 時：2月12日(火)・20日(水) 10:00～11:00

場 所：きのっこのお部屋

材料費：100円(当日きのっこの受付時にいただきます)

定 員：各日5組

申し込み：2月1日(金)～きのっこのOPEN時間内(電話でも可)

※空きがあれば、当日の参加も可能です。

※手形・足形を取ります。

※当日の時間中も、きのっこは通常通りご利用いただけます。



きのっこおめでとうの会 2/1 予約受付開始

この一年で、みんな身体も心も大きくなりましたね。

おともだちができたり、好きな遊びは見つけれられたかな？

みんなの成長を、きのっこでいっしょにお祝いしましょう♪

日 時：3月15日（金） 10:00~10:30 受付 9:45 ~

場 所：きのっこのお部屋

定 員：きのっこ会員 20 組

参加費：300 円（記念カード代含む）

受 付：2月1日（金）～3月5日（金）きのっこのお部屋で直接お申し込みください。

※ご予約者のみの参加となります。

（電話申込み不可）

※会員カードの期限が切れている方も、更新なしでご参加いただけます。

※予約後のキャンセルはできません。記念カードは後日お渡しします。

※当日は、必ず時間厳守でお越しください。

※当日のきのっこは、おめでとうの会後 11：30CLOSE となります。



きのっこ日記



1 月のお誕生会

1 月 16 日（水）

ナーサリーのかんな先生と
いっしょに、みんなで歌を
歌ったり、絵本を読んで、
お祝いしました。



絵本は、みんな大好きな『びよん』でした。



おたんじょうびおめでとう☆

親子クッキング『かす汁』

1 月 24 日（木）

6 組の親子が参加しました。



松本先生の説明を聞きます。



ママと一緒に野菜を切って



お鍋に入れて



酒粕をちぎって、
お出汁で溶きます。

味見をして



完成!! おいしくできたね。



ナーサリータイム

1 月 25 日（金）

ごまかぞく（0 歳児）
むぎかぞく（1 歳児）
といっしょにあそび
ました。



♪エビカニクス♪

みんなで『わ～お!!』♪



一緒にマグネットボードで
遊びました。



きのっこレシビ『かす汁』 ～身も心もほっこり～

〈材料〉(4人分)

- ・だし 800ml
- ・酒粕 50～70g
- ・みそ 大さじ3

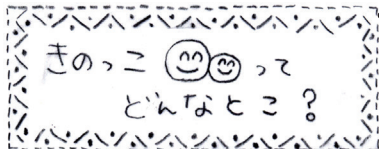
(具)

- ・塩鮭 2切れ
- ・大根 2cm
- ・にんじん 3cm
- ・れんこん 2cm
- ・こんにゃく 1/4枚
- ・油揚げ 1/3枚
- ・菊菜 適宜

- ① 塩鮭のうろことぬめりを取り、洗い流す。1/4の大きさに切る。
- ② 大根、にんじん、れんこんはいちょう切りにする。こんにゃくは一口大にちぎり、油揚げは細切り、菊菜は3cm長さに切る。
- ③ 酒粕をちぎり、だしを少し入れてしばらく置き、やわらかくする。
- ④ 鍋にだしを入れ、加熱する。
- ⑤ だしが沸いたら、菊菜以外の野菜を入れる。
- ⑥ 野菜に火が通ったら、油揚げと塩鮭を入れる。
- ⑦ 塩鮭に火が通ったら、弱火にして酒粕とみそを入れて溶く。
- ⑧ 10分ほど煮て、菊菜を加えたら、できあがり。



☆鮭の代わりに、ぶりや豚肉を入れてもおいしいですよ。ほかに青菜、きのこ類、ごぼう、里芋、じゃがいも、もちなど・・・具は、何でも合います。おうちにある食材でどうぞ。
☆みそを入れると食べやすい味になります。みそを入れずに塩や醤油で味を調えとさらに酒粕の味が引き立ちます。



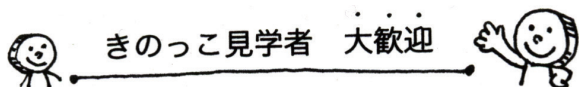
《きのっこ》とは...

未就園児親子のもうひとつのおうちです。

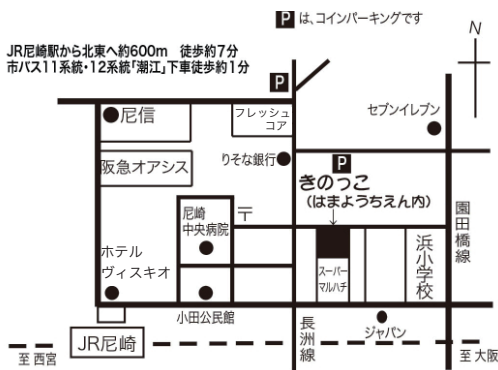
* 場所は・・・はまようちえん分館3階(赤い建物です)

* 利用できる人は・・・0歳～未就園児の在宅で子育てされている親とその子ども。

* どんな風にすごすの・・・親子がいっしょに自分のペースでゆっくりのんびり過ごせます。ノンプログラムで時間内であれば何時に来て何時に帰ってもいい。



一度行ってみたいけど...と少しでも迷ってるアナタ。“百聞は一見にしかず” いつでものぞきにきてください。とびっきりの笑顔であなたをおむかえします。何かがはじまるかも...です。



きのっこのご利用定員は20組とさせていただきます。安全を考慮し定員を超えた場合、利用をご遠慮いただくことがあります。ご了承ください。

■開場日

月・火・水・木・金

■開場時間

午前9時15分～午後3時

■休場日

土日祝・お盆・年末年始・年度末など

開場日・時間は変わることがありますので正確な開場日時は毎月の通信をご覧になるか、園までお問い合わせください。

利用料金

会員	入会金	2000円	1家族	のちにきょうだい入会の場合は不要
	月会費	2000円	入会日より1カ月間有効	
	回数券	1800円	4回券	入会日より3カ月間有効
	ビジター券(1回利用券)	500円	入会金不要	
	プレママ券(1回利用券)	200円	入会金不要	マタニティママおひとりだけの利用

初回に限り、ビジター券500円→無料

家族カード、会員証の再発行は100円

●お問い合わせは下記までお気軽にどうぞ。

(お問い合わせ受付時間 午前9時15分～午後3時)

はまようちえん親子ひろば きのっこ 小林 市谷
〒661-0967 兵庫県尼崎市浜2-2-13
tel 06-6499-4919 fax 06-6499-4931
kinokko@hama.ed.jp

きのっこ通信はここに 있습니다

尼崎市役所 尼崎市立すこやかプラザ 小田地域振興センター 北部保健福祉センター 南部保健福祉センター
JR 尼崎サービスセンター 小田公民館 小田体育館 ヨシマツ小児科 潮江郵便局 フレッシュコア やさしい風 blanc chat
岡本皮膚科 毛利耳鼻咽喉科 地域総合センター神崎 こども家庭支援センターキャンディ 庄村助産院 小田地区会館
あみんぐステーション natural marche HareBare かめい矯正・小児歯科クリニック

2月のきのっこカレンダー

MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
9:15~15:00	9:15~15:00	9:15~15:00	9:15~15:00	9:15~15:00	CLOSE	CLOSE
☆OPENDAY はまようちえん在園を問わず未就園児・就園児の親子に、ようちえんで遊んでいただくための園庭開放です。						
☆子育てあかね はまようちえん園長由起と子育ての話を、ざっくばらんにお話ししましょう。 ①10:00~10:50 ②11:00~11:50 ③13:00~13:50 (各時間1組 要予約)				1  ナーサリertime 10:00~11:00	2	3
4	5	6	7 子育てあかね	8	9 OPENDAY	10
11 建国記念の日	12 ひなかざりを 作るう	13  きのこ誕生会 11:15~11:30	14	15 園行事のため CLOSE	16 9:15~15:00 OPEN 給食注文 できません	17
18	19	20 ひなかざりを 作るう	21	22  ナーサリertime 10:00~11:00	23	24
25 はまようちえん 創立記念日代休	26	27 園行事のため 12:30 CLOSE	28	☆きのこ誕生会 2月生まれのおともだちは準備の都合上 10:45までにお越し下さい。 ☆ナーサリertime ナーサリertimeのおともだちがきのこに あそびに来る時間		

つ・ぶ・や・き

育休から復帰して2ヶ月が経ちました。集団生活デビューした長女（1歳9ヶ月）は何度か発熱し欠席や早退を経験しましたが、まだ長男（小3）の時より少ない気がします。女子は強いんでしょか？次男（年少）の時はどうだったかしら？？なぜか記憶がありません。真ん中は、手を抜いたつもりもないのに、覚えてないことが多いです。それを知ってか知らずか、最近身の回りのことを自分でする長女と私のタイミンクを見て、次男が赤ちゃん返りして、猛アピールしてる気がします♡（ちー）

息子のお弁当作りが始まって、もうすぐ2年。毎日のおかずには悩みつつも主菜・卵焼き・副菜（1~2種類）と詰め方にはある程度法則ができてきました。以前は息子の写真が多かったスワホ。『前の日のおかずはなんだったっけ？』と思わなくていいように撮り始めたお弁当の写真ばかりになってきました。この写真たち、今では私のモチベーションを維持するためにも役立っています（笑）。

今のところどんなおかずでもピカピカのお弁当箱を持って帰ってきてくれる息子のためにあと4年頑張ってお弁当作りに励みたいと思います。（はっちゃん）

きのこ通信VOL.157 発行/はまようちえん
イラスト/はまようちえん
文・編集・レイアウト/こびやし
はま