



おひさま 12月 だより

子育て支援センターほたるスマイルランド
「おひさま」(ほたるこども園内)
〒959-2221 阿賀野市保田 3882-1
TEL 68-3009 FAX 47-7676
<http://hotaru.ed.jp/>
令和5年12月号

親子の始まりは「だっこ」から。お母さんの胸に抱かれながら安心した表情を見せる子どもたちは可愛いですね。
「だっこ」の心地良さはからだもこころも育てます。子育て支援センターほたるスマイルランド「おひさま」は、
子育て中の皆様が気軽にご利用いただける支援室です。“もうひとつのおうち”として過ごしませんか

月	火	水	木	金
				1
4	5	6	7 イングリッシュ	8
11 稲場先生のお話し会	12	13	14 イングリッシュ	15
18 発育測定	19	20 リトミック	21	22 クリスマス会
25 ぽっとなおとし製作	26	27	28	29 年末休み

※イベントの日は事前予約が必要です。

※年明けは1月4日(木)から開いています。遊びに来てくださいね。



ほたるスマイルランド「おひさま」のご利用について



- 【対 象】 未就学前のお子さんと保護者の方 どなたでも利用可能です。
※予約の必要や人数制限はありませんが、体調がすぐれない方はご遠慮ください。
- 【開館日】 月曜日～金曜日(園行事でお休みの日もあります。スケジュールをご確認下さい。)
- 【時 間】 午前 8:30～11:30 午後 14:00～16:00
- 【利用料】 無料ですので、お気軽に遊びに来てください。



ほたるスマイルランド「おひさま」の1日



8:30～11:30

お子様の好きなおもちゃや遊具で遊んで下さい。遊んだ後はお片づけをしましょう。

楽しい英語の時間やリトミックも楽しめます。

広い遊戯室や、園庭でも遊べますよ。

10:20～11:30

絵本タイム、簡単なプレイタイムを設けます。絵本の貸し出しも可能です。

14:00～16:00

お子様の好きなおもちゃや遊具で遊んで下さい。遊んだ後はお片づけをしましょう。

12月のイベント



松尾看護師による

発育測定&育児相談

12月18日(月) 10:00~

お子さまの身長と体重を測りませんか？三児の母である松尾看護師の育児相談も一緒に開催しています。

ぽっとなおとし製作

12月25日(月) 10:00~

3ヶ月に一回の親子製作です。今回は、子どもが夢中になって楽しむ『ぽっとなおとし』を作って遊びましょう。遊びながら指先を使う練習ができたり、様々な感覚も養うことができますよ。ご予約お待ちしております。

クリスマス会

12月22日(金) 10:00~

ほたるこども園のお友だちと一緒にクリスマス会に参加しませんか？サンタさんも遊びに来てくれますよ。ちょっとしたクリスマスプレゼントもご用意してお待ちしています。

※イベントは事前予約が必要です。

イングリッシュ

12月7日(木)・12月14日(木)
9:55~10:10

『ベピン先生』と一緒に音楽に乗って英語を楽しみませんか。絵本の読み聞かせや、ベピン先生との交流もできますよ。ひよこぐみの子どもたちと一緒にひよこぐみのお部屋で行っています。

リトミック

12月20日(水)
10:10~10:30

『小見先生』と一緒に遊戯室でピアノや音楽に乗って体を動かしませんか？積み木やスカーフなど様々なものを使って体全体でリズムを感じて遊びましょう。

稲場先生のお話し会

12月11日(月) 10:00~

今回のテーマは「しつけのポイント〜心理学から考える声のかけ方、関わり方から〜」です。こんなときどう声を掛けたいの？私の言葉って伝わってる？そんなお悩みにのっってもらいましょう。



おひさまプレゼント「クリスマスメニュー」

いつもほたるこども園のおいしい給食を作ってください給食の先生たちから園児達にも大好評な「グラタン」の作り方を教えて頂きました。

クリスマスのごちそうのメニューとして作ってみてはいかがでしょうか・・・。私もクリスマスに作る予定です。



グラタン

4人分の材料

マカロニ	35g
サラダ油	2.5g 小さじ 1/2
人参	15g
玉葱	100g
鶏こま肉	40g
マッシュルーム	
(水煮でもよい)	30g
食塩	1.5g
水	30ml

〜ホワイトソース〜

◎有塩バター	30g
◎小麦粉	30g
◎牛乳	250ml

とろけるチーズ	50g
パセリ(乾)	少々
グラタン皿(耐熱皿)	

①にんじんは千切り、玉葱は小さめのくし切りマッシュルームは細かく刻む

にんじんと玉葱とマッシュルームを油で炒める。鶏こま肉を入れて火が通ってきたら塩と少量の水を加えて煮炒める。

②マカロニをたっぷりのお湯で茹でしておく。

③ホワイトソースを作る。

小鍋に弱火でバターを溶かし小麦粉を入れて混ぜ合わせる。まとまってきたら牛乳を少しずつ加えて混ぜながらとろみがつくまで弱火で加熱しホワイトソースを作る。

④出来上がったホワイトソースに、①、②を加えて混ぜ合わせる。

⑤皿に盛り上にチーズとパセリを乗せ 200℃に予熱しておいたオーブンで10分~12分焼く。

