

はっぴいだより

2021年10月

秋の風・虫の声を感ずる季節になりましたね。
お散歩をしながら草花や秋の虫たちに夢中になる子どもと、その後ろで、差し出してくる虫に
怯えながら答えるお母さん。そんな姿が想像できますね。
自然と触れ合いながら、楽しい毎日を元気に過ごしていきましょうね。

新型コロナウイルス対策による変更とお願い



サークルについて

変更がある時には、その都度お知らせします。

☼ ベビーサークル(予約制)

10:00~12:00 3組限定で、うたあそび・ベビーマッサージ・自由あそびを行います。

☼ リトル・キッズサークル(予約制)

10:00~12:00 4組限定で、うたあそび・製作・自由あそびを行います。

☼ ティータイムは、しばらくは中止にします。

(まだ、こちらからの飲食物の提供は控えさせていただきます。)

☼ サロン(予約制)

しばらくの間、お休みにします。

☼ 来園前の検温・手洗い・消毒・マスクの着用等の感染対策のご協力をお願いいたします。

10月予定表

2021年度

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
				1日 ベビーサークル
4日 ベビーサークル	5日 リトルサークル	6日 高千帆児童館	7日 キッズサークル	8日 ベビーサークル
11日 ベビーサークル	12日 リトルサークル	13日 小野田児童館	14日 キッズサークル	15日 ベビーサークル
18日 ベビーサークル	19日 リトルサークル	20日 育児相談日	21日 キッズサークル	22日 ベビーサークル
25日 ベビーサークル	26日 リトルサークル	27日 有帆児童館	28日 キッズサークル	29日 ベビーサークル

10月のリトル・キッズサークルは、制作・散歩などを予定しています。(内容によっては人数制限の場合あり)

*ベビー(3ヶ月~1才児)・・・バスタオル・おむつ・飲み物(離乳食・お母さんのお昼ごはん持参 ok!)など持参

*リトル(1~2才児)・キッズ(2~4才児)・・・お茶・お昼ごはんを持参(お母さんの分も)

オンライン通話♡始めました♡

予約が必要になります

数名同時に、お互いの顔を見ながら話ができます。
まずは、下記のアドレスにお名前を入れたメールを送ってください。

himeihoikuen6@gmail.com

送信できない時は、お電話くださいね！
お待ちしております



ちょっと豆知識！

昔ながらのあの味♪簡単芋ようかん



材料：(17cm位のタッパー1個分)

サツマイモ

皮をむいて正味400g

○砂糖 75g

○粉寒天 3g

○塩 少々

○水 20cc

1. 芋は皮をむいて一口大に切り水にさらし、あくをとる。ナベAで柔らかくなるまでゆでる。
2. ①がゆで上がる直前にナベBに○の材料を入れ沸騰させ火を止める。※水の量が少ないので焦げないように注意して。
3. ゆで上がった芋をザルにあげ、②と一緒にすばやくFPに入れなめらかになるまでガーッとする。
4. ナベAに戻し、1～2分ほど火にかけて水分をとばす。
5. 水で濡らした容器にラップを敷き④を流し込む。その上にぴったりとラップをかけて冷蔵庫で冷やす。
6. 食べる時に下のラップごと引き上げて好みの大きさに切り分けてください。

サツマ芋がおいしい季節がやってきました！
いつもの食べ方をちょっとアレンジして、親子で「ティータイム」楽しんでいかかですか？
おいしくなあれ♡

ご不自由をおかけして申し訳ありませんが、皆様の健康のため宜しくお願い致します。

なお、電話での対応は月曜日～金曜日の10:00～14:00でおこなっていますので気軽におかけくださいね。

ホームページQRコード



2021年10月1日

756-0055

山陽小野田市且西 7301

姫井保育園子育て支援センター

Tel/fax:0836-83-6278



10月のわらべうた、うたあそび

☀️とんぼやとんぼ☀️

2/4

とんぼやとんぼむぎわらとんぼ
しおからとんぼひなたはあついで
こちやきてとまれ

☀️くまさんくまさん☀️

くまさんくまさんまわれみぎ
くまさんくまさんりょうてをついて
くまさんくまさんかたあしあげて
くまさんくまさんさようなら

① 刀くまさん くまさん



手拍子

③ 刀くまさん くまさん

① くりかえし

④ 刀両手をついて

⑤ 刀くまさん くまさん

① くりかえし

⑥ 刀かたあしあげて

② 刀くまさん

① くりかえし

片足ケンケン

⑧ 刀おぼろ
〜おじきさず〜

② 刀まわれみぎ



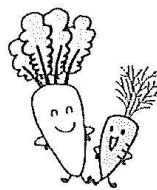
それぞれの位置
でまわる

相手と手を
あわせて
打つ





スティック温野菜！



～1才～1才半ごろから～

自分で～と何でも自分でしようとする頃に
持ちやすく、食べやすい！これは、いいアイデア
です。

人参—1cm角×長さ4cmの棒状3～4本

大根—1cm角×長さ4cmの棒状3～4本

アスパラガス—アスパラガスは根元のかたい部分をピーラ
ーでむき、長さ4cmにきる。(太い場合は縦4等分に切る。)

牛乳がokならば牛乳でのぼしたオーロラソースをちょっと、
つけてみるのもいいかもしれませんね。でもまずは、素材の
味から試してみてくださいね。ソースをなめるだけになるかもしれま
せんから。

サツマイモやかぼちゃのコロコロ蒸し野菜も手掴みで食べ

られます！

