

栄町子育て情報

スマイル



2016年6月 VOL. 140

(11)
子育て情報・交流館 アップR
9時～12時 13時～15時30分
〒270-1516

千葉県印旛郡栄町安食 938-1

ふれあいセンター 1F

TEL・FAX 0476-85-1152

<http://www.sakaeappr.jp/>

Eメール: kosodate@bz01.plala.or.jp

あじさいの花が少しずつ色づき始め、梅雨の気配を感じる時季となりました。梅雨は、「つゆ」「ばいう」とも言いますね。梅の実が熟す時期にちょうど雨の時期が来たため、梅雨と言われるようになったそうです。

この時季になるとふと口ずさむお気に入りの歌があります。雨に関する歌がたくさんある中で、童謡「あめふりくまのこ」という歌です。

おやまにあめが ふりました

あとからあとから ふってきて

ちよろちよろ おがわができました

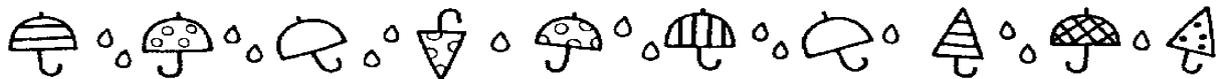
いたずらくまのこ かけてきて

そらっこのぞいて みました

さかながいるかと みました

(5番までありますが、スペースの都合上1、2番のみ掲載しました。)

この歌は、歌詞がストーリーになっています。雨が続く憂うつな気持ちが、歌っているとほっこり癒されるような気分になります。大人にとっては、じめじめ蒸し暑い、洗濯ものが乾かない…梅雨の時期ですが、子どもたちはお気に入りの傘と長靴を嬉しそうに見せてくれます。親子でお揃いの傘と長靴でお出かけするのも素敵ですね。雨上がりのお散歩でかえるやかたつむりに会えたり、新しい発見もあるかもしれませんね。



おでかけ文庫

日時 6月14日(火)

10時30分～11時20分

場所 酒直幼稚園 幼稚園ホール(2F)

今回は酒直幼稚園ミッキールームにおじゃまします♪

絵本の貸し出しもあります。

読み聞かせ

平日11時45分頃～

アップR室内にて

手遊びや大型絵本の読み聞かせを行っています。



のびのび広場 悠遊亭にて

6月5日(日)10時～15時

サーキットあそび

6月21日(火)10時～15時

絵の具遊び※10時～11時30分

汚れても良い服でご参加下さい。



お願い

カップラーメンの空き容器(発砲スチロール製)を集めています。

(大きさ直径15cm程度のもの)

よく洗い乾燥させてからお持ちいただく様お願い致します。ご協力お願い致します。

6月 町内の子育て関連予定

子育て情報・交流館アップR(85-1152)

くすこやかタイム>

7日(火) 悠遊亭にて

身体測定 10時~11時30分

健康相談 10時30分~11時30分

(健康相談受付は11時まで)

悠遊亭は15時まで開放しています。

絵本の読み聞かせ 10時~11時30分

ボランティアさんが絵本を読んでもくれたり、お話の相手をしてくれます。

くのびのび広場>

5日(日)・21日(火)

悠遊亭にて 10時~15時

広いお部屋で遊びましょう。

※5日(日)はサーキット

跳び箱や一本橋などの巧技台あそび

※21日(火)は、絵の具遊び

(絵の具遊びは、10時~11時30分です。)

<おでかけ文庫>

14日(火)酒直幼稚園ミッキールームにて

10時30分~11時20分

<アップRおしゃべりルーム>

5日(日)・7日(火)・21日(火)13時30分からアップR室内でおしゃべりができます。子育ての悩み・愚痴・どんな些細なことでもいいので、スタッフと話しませんか。(事前予約が必要です。お気軽にお申し込みください。)

子育て支援センターさくらんぼ(80-1885)

1日(水) ホップステップさくらんぼ

8日(水) プチさくらんぼ

16日(木) にこにこタイム

22日(水) 公園であそぼう

前新田第3児童公園

☆にこにこタイムは未就園児対象、テーマを決めて遊びます。

酒直幼稚園(ミッキールーム)(95-4333)

14日(火) 10時30分~12時30分

幼稚園ホール(2階)

おでかけ文庫 試食会

人数把握のため6/7までに申し込み

ながと幼稚園(95-0751)

園庭開放 毎週金曜日10時~12時頃まで

栄町役場

健康介護課(33-7708)

7日(火)はみがきレッスン

17日(金)ママカフェ

福祉・子ども課(33-7707)

16日(木)3歳児健康診査

23日(木)2歳児歯科健康診査

★詳しいことは各園などに直接お問い合わせください。

6月のアップR休館日

2日(木)午後休室・6日(月)・13日(月)

20日(月)・27日(月)

ゴールデンウィークが過ぎ
母の日が過ぎ...

私は...

来たるべき夏の暑さに
向かって英気を養う



簡単レシピ 「うどんぎょうざ」 (高槻市ご当地グルメ)

<材料>

うどん	1玉
☆ひき肉(豚・合どちらでも)	100g
☆たまご	1こ
☆にら	お好みの量
☆小麦粉(片栗粉)	適量
☆顆粒だしや中華だし(にんにく・しょうがを入れてもOK)	
たれ	ポン酢・マヨネーズ・餃子のたれなど

うどんの玉は2cmくらいに切り、ボールで☆とよくまぜる。一口大の大きさにスプーンですくってフライパンで両面焼く。餃子の皮で包むところをうどん代用した感じ。具やたれ、調味料のアレンジでいろいろ楽しめます。子どもはおやつに、おとなはおつまみにも(＃^．^＃)