



ラブリー



朝晩の冷え込みが厳しくなり、いよいよ冬らしさを感じるようになってきました。この時期はインフルエンザなどの感染症が流行しやすい時期です。手洗いやうがい、換気などを心掛け、感染予防をしていきながら体調管理に気をつけて、元気に過ごしていきたいですね。

今年1年、足を運んでください、ありがとうございました。たくさんのお友達やお家の方に出会うこと出来たこと、本当に感謝です。来年も皆さんのが笑顔になれるよう、楽しい事を沢山準備してお待ちしています。新年もよろしくお願いします。



11月20日（木）に予定していたラブリーテーは園内でインフルエンザに罹るお友達もいたため、残念ながら中止とさせて頂きました。12月は『ラブリークリスマス会』を行います。年長クラスのお友達と一緒にクリスマスソングを歌ったり、サンタやトナカイのオーナメントを作ったり…クリスマスの雰囲気を味わっていただけるよう、楽しいことを準備してお待ちしています。なんと…サンタさんも登場しますよ！ぜひ、遊びにいらしてくださいね。

《12月のラブリーテー》

日時：12月19日（金）10：00～ 対象：0～6歳のお友達（未就園児のみ）
☆参加希望の方は電話での予約をお願いします



11月はくれよんひろば、原町サロン、鶴ヶ谷サロンに伺い、お友達やお母さん方と、体操や触れ合い遊びなどをした後、くだもの列車のマグネットシアターを見たり、『くだものれっしゃのフォトフレーム』を作ったりしながら、楽しい時間を過ごすことが出来ました。また、鶴ヶ谷サロンは参加家庭がなく、残念でしたが、保健師さん、主任児童委員さん、民生委員さん方と、情報交換をすることが出来有意義な時間となりました。

12月も楽しいことを準備してお伺いしますので、ぜひ遊びにいらしてくださいね。



《12月の活動予定》

- ・くれよんひろば（山崎集会所）
12月8日（月）10：30～
- ・鶴ヶ谷サロン（鶴ヶ谷市民センター）
12月17日（水）10：30～
- ・原町サロン（東岡幼稚園）
12月23日（火）10：30～

もうすぐクリスマス…ということで、今日はクリスマスの夜に手軽に作れるメニューを
ご紹介します！！

《ローストチキン》

材料

- 鶏もも肉（唐揚げ用）：200g
- 醤油：大さじ2
- 砂糖：小さじ1
- みりん：大さじ2
- 酒：大さじ1
- おろしにんにく
小さじ1/2
- 塩コショウ：少々

A

作り方

- ジップロックに鶏もも肉を入れ塩コショウをもみ込む
 - ①にAを入れて更にもみ込み、30分～1時間置く
 - 200℃のオーブンで20分焼いたら完成。フライパンで焼く場合は、弱火でじっくり焼く
- ※お肉の大きさにもよるので、様子を見ながら焼いて下さいね



お子さんと一緒にもみもみしたり、丸めたりするのもいいですね！！



《アンパンマンごはん》

◎米2合にコンソメ顆粒10gを入れて
普段通りに炊く

- 炊いたご飯を丸くする
- 赤ワインナーを輪切りにし鼻とほっぺにする
- のりで目と口を作って乗せたらアンパンマンの出来上がり



子育てサロン

園庭・子育て支援室を開放しています。

気軽に遊びにいらして下さいね。



日時：月曜日～金曜日
9:00～12:00 15:00～17:00

★遊びに来ていただく前に園に連絡をいただくようお願いします。

☎ご予約・お問い合わせは☎

鶴ヶ谷希望園 022-251-4654

育児相談ダイヤル 022-388-4088

※機関紙『ラブリー』は2026年1月号より郵送を終了させていただきます。

ホームページに掲載していますので、ぜひご覧ください。また、郵送を希望される方は、ご連絡をいただければ郵送いたします。

