



月	火	水	木	金
			1 休園	2 休園
5 ほっとルーム ① 身体測定（1歳以上） ② 身体測定（0歳）	6 ほっとルーム ① 身体測定（1歳以上） ② 身体測定（0歳）	7 ほっとルーム ① 身体測定 ②	8 ほっとルーム ① 身体測定 ②	9 ほっとルーム ① 身体測定 ②
12 成人の日 （休園）	13 ほっとルーム ① 身体測定 ②	14 子育て講座 「リトミック」 1歳半以上の子集まれ～ 9:45～10:30 10組（事前予約制） 予約受付 12/4～1/7	15 ほっとルーム ① キッズタイム ②	16 ほっとルーム ① ②
19 ほっとルーム ① ②	20 ほっとルーム ① ②	21 1月誕生会 9:45～10:30 10組（事前予約制） 予約受付 12/18～1/14	22 ほっとルーム ① ②	23 ほっとルーム ① ②
26 ほっとルーム ① ②	27 ほっとルーム ① ②	28 ほっとルーム ① ②	29 ほっとルーム ① ② ベビータイム	30 ほっとルーム ① ②

★ほっとルーム（月～金） 予約はいりません  
① 9:00～11:30  
② 12:30～15:00

★園庭開放

寒い時季ですので、園庭開放はお休みとなります。  
ほっとルームの利用に変更になります。

子育て講座・誕生会は  
予約が必要です。

受付期間中にお電話か

来園時にご予約ください。

Tel (052) 892-7623



14日 子育て講座『リトミック』 9:45～10:30  
10組程度（1歳半以上の未就園児とその保護者）  
予約受付 12/4～1/7

音楽の知識や技術を身につけるだけでなく、聴きとる力やリズム感、さらには表現力や豊かな感性などを育てることができるリトミック。講師の先生をお招きしていますので、みんなで一緒に音楽に合わせて体を動かして楽しみましょう。

21日 1月誕生会 9:45～10:30  
10組程度 予約受付 12/18～1/14

1月生まれのお友だちをお祝いします。スマホ等お持ちいただければ、誕生児さん親子の2ショット写真もお撮りしますよ。ちょっとしたお楽しみもありますので、誕生児以外の方もご参加ください。ご予約お待ちしておりますね♪

15日 9:00～11:30 キッズタイム 1歳10ヶ月以上の未就園児 （予約はいりません）

1歳10ヶ月以上のお子さんに合わせて、少し細かいおもちゃや簡単なごっこあそびができるおもちゃなど用意しています。また興味を持ったお子さんは簡単な製作あそびもできますよ。ぜひ遊びに来てくださいね。多数になった場合は園庭をご利用ください。

29日 12:30～15:00 ベビータイム プレパパ・プレママ～10ヶ月ぐらいまでの赤ちゃん

10ヶ月ぐらいまでの赤ちゃんとそのママやパパたちでおしゃべりを楽しみませんか？そしてプレママ・パパも実際に赤ちゃんに触れたり、先輩ママの話を聞いたりして赤ちゃんが生まれてからの生活をイメージしてみませんか？ぜひ遊びに来てくださいね。（予約はいりません）

☆発熱や鼻水、咳等風邪症状のある場合にはご利用をお控えください。

☆園内（園庭を含む）に食べ物は持ち込めません。水分補給のための水かお茶は大丈夫です。

☆園内（園庭を含む）での写真・動画撮影は基本お断りしています。所定の場所時間のみとさせていただきます。スタッフが撮影いたします。それ以外での撮影はできません。

☆誕生会、子育て講座の企画日は予約が必要です。人数把握ためにご協力をお願いいたします。

☆来園時にはインターフォンをご利用ください。

☆時間帯によっては、園児と一緒にルームや園庭を使っていただきます。ご了承ください。

ご不明な点がございましたらお問い合わせください。 鳴子保育園 子育て支援センター

## 育児相談

「離乳食どうやって進めていこうかな?」、「子どもの発達がちょっと心配・・・」など、聞いてみたいこと、心配なこと、誰かに聞いてもらってスッキリしたい時・・・保健師も常駐しておりますので、育児について心配なことなどがありましたら、是非お越し下さい。

お電話での相談も受けています。(秘密は守られますので、安心してご相談ください)

対象 未就園のお子様をお持ちの保護者の方

利用時間 月～金 10:00～16:00

TEL (052) 892-7623

## 保育園で人気の給食レシピ



### ヘルシーチキンナゲット

大人2人分

鶏ひき肉	120g
おから	100g
玉ねぎ	1/2個
豆腐	60g
スープの素	小さじ1/2
塩こしょう	少々
片栗粉	大さじ3
油	適宜
ケチャップ	適宜



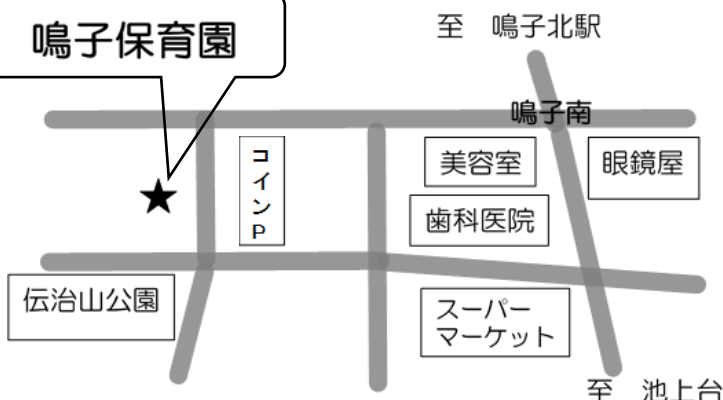
\*分量はご家族に合わせて調節してください。

子どもたちの大好きなチキンナゲット！豆腐やおからが入っているので、とってもヘルシーで、やさしい味です。豆腐も水切りしなくていいので、作るのも超簡単！しかも豆腐は低価格なので、家計にもやさしいんです。

付け合わせは野菜の塩昆布和えです。こちらもおいしくて子どもたちに人気。残さず食べていますよ。ぜひ作ってみてくださいね。

- ① 玉ねぎをみじん切りにする。
- ② おから、鶏ひき肉、①の玉ねぎ、豆腐、片栗粉、塩こしょうを加えてよくこねる。
- ③ 一口大の小判型にまとめ、160℃くらいの低めの温度で揚げる。
- ④ ケチャップをそえる。

### 鳴子保育園



### 子育て支援センター専用電話

お問合せ ☎892-7623

(受付時間 月～金・9:00-16:00)

〒458-0046 名古屋市緑区長根町92

\*駐車場はありません

\*お車でお越しの方は近くのコインパーキングをご利用ください。