

暦の上では立春を迎えますが、もう少し 寒い日が続きそうですね。

子育て支援センターでは、室内でも体を動 かし遊べる環境を整え、皆さまの参加をお待 ちしています。親子ふれあい遊びやキッズダ ンス等で、親子一緒に楽しみましょう!

子育て支援センター 2・3月の日程

●赤ちゃん交流広場「ぱんぴぷち」 時間 9:30~11:00

日付		内容	対象	場所
2/4	赤ちゃん	★お子さんの足形を使って、作品を作りましょう。汚れても良い服装でお越し下さい。	0歳児と	會津稽古堂
(火)	交流広場		その保護者	3階和室
2/18	初期食講座	★栄養士よる講座です。※託児あり	4~6ヶ月	會津稽古堂
(火)		持参物:こどもノート	児の保護者	クッキングスタジオ
3/4 (火)	ベビー マッサージ	★わらべうたの音楽に合わせて、一緒にベビーマッサージをしてみましょう♪ ※予防接種後24時間以内と、下痢・嘔吐・体調不良時はご参加をお控えください。	2~7ヶ月児 と その保護者	會津稽古堂 3階和室
3/18	赤ちゃん	★親子交流や身体測定をしましょう♪	0歳児と	"
(火)	交流広場	栄養士と食事・栄養に関するお話をしませんか?	その保護者	

●子育て交流広場「ばんびクラブ」 時間 10:00~11:30

- 7 H · X M(1-1 W) · · · · · · · · · · · · · · · · · ·							
日付	内容		対象	場所			
2/5 (水)	キッズダンス	★ダンス教室の先生と一緒に親子で楽しくダ ンスをしましょう!運動靴で参加ください。	1歳以上児 と その保護者	會津稽古堂 多目的ホール			
2/15 (土)	おもちゃ作り	★おもちゃを手作りし、一緒に遊びましょ う。土曜の開催です。ご家族でどうぞ!	//	會津稽古堂 クッキングスタジオ			
2/26 (水)	ひなまつり会 誕生会	★ひなまつり会をします。女の子の節句です が、男の子も一緒にお祝いしましょう♪	"	ふれあいハウス			
3/12 (水)	幼児期の健康	★看護師による講座と相談会です。幼児期の お子さんの事、ママの体調の事、一緒にお話 ししませんか?	"	"			
3/19 (水)	お楽しみ会	★令和6年度のばんびクラブ最後の会です。 みんなで楽しく過ごしましょう♪	"	"			

先月の支援センターの様子

★子育で支援センターの内容紹介★









ママヨガ



1月29日に、栄養士による幼児食講座を行いま した。"好き嫌いが多くなってきた。""白いご飯を食べ てくれない"…等の食事に関して悩んでいる方が多 く、給食で人気のメニューや、簡単調理の方法をお



【幼児食講座】

知らせしながらながら、一緒に調理を していただきました。

最後はしらす入りごはんのおにぎり、 鶏 肉のマーマレード焼き、コーンスープ を親子で一緒に食べました♪



だんごさし

中央保育所子育て支援センター TEL:0242-28-6926

お気軽に ご利用下さい♪

◇発行◇

会津若松市花春町2-1

URL:www.city.aizuwakamatsu.fukushima.jp

☆所庭開放・絵本貸出・電話相談もおこなっています。平日9時~17時

親子でほっこり楽しいわらべうた

★わらべうたで親子のゆったりした時間を・・★



* ぎっちょぎっちょ*





♪ぎっちょ ぎっちょ こめつけ こめつけ

●遊が方● 足を伸ばして座り、 同じ向きになるように 膝の上に子どもを 乗せる。





赤ちゃんとの 絵本の時間



《会津図書館の司書さんより、赤ちゃん向けの絵本の紹介コーナー》



あまくておいしい デザートのほん

『まるくておいしいよ』 小西 英子 || さく 福音館書店 『めしあがれ』 視覚デザイン研究所 || さく 高原 美和 || え 視覚デザイン研究所



赤いまる、黄色いまる。これ なあに? ページをめくると、おいしそうなケーキやビスケットが。 つぎはどんな食べ物が出てくるかな? 想像がふくらむ1冊です。



●会津図書館のもよおし●
★赤ちゃんおはなし会★
2月20日(木)
10:30~11:00
★0~3歳のおはなし会★

水彩画でえがかれたスイーツは、 どれもリアルで、とってもおいしそう。 キャンディーやプリン、おだんごも、 さあ めしあがれ。

絵本のご相談や、 おはなし会のお問い合わせ 会津図書館 栄町3-50(會津稽古堂2F) TEL: 0242-22-4711 FAx: 0242-22-4702 お気軽にどうぞ!

栄養士による おすすめレシピ

簡単レシピ『かぶと鶏肉のくたくた煮』

7ヶ月頃~

今が旬のかぶは柔らかく煮えやすく

離乳食にもおすすめです。

【材料】

- ·かぶ…15g
- ・鶏ささみひき肉…15g
- ·昆布だし汁…50ml
- ・水溶き片栗粉…適量
- (・しょうゆ…lg)

【作り方】

- ①かぶを3~7㎜角のさいの目切りにする。
- ②鶏ささみひき肉は下茹でして包丁で刻むかすり鉢で細かくする。
- ③鍋にだし汁とかぶを入れて柔らかくなるまで煮る。
- ④柔らかくなったら、②を加えて水溶き片栗粉でとろみをつけたら完成。
 - ※後期食以降であればしょうゆを④の時に加えてもよいです。

