



月曜日から金曜日まで毎日、親子遊びや親子の仲間づくりの場として保育園を開放しています。子育て中の保護者の方や保育士と一緒に交流しながら子供たちと楽しい時間を過ごしてみませんか？お気軽に親子で遊びにお越しください。乗船寺保育園子育て支援センターTEL22-4407

乗船寺保育園 園開放予定表						
 乗船寺保育園 園開放予定表 …園開放はお休みの日になります。 自由遊び…各自親子でおもちゃや絵本などで自由に遊ぶ日です。						
午前10時～午後12時 スケジュール表の遊び 午後12時～午後15時自由遊び						
日	月	火	水	木	金	土
		1 おもちゃ遊び	2 自由遊び	3 自由遊び	4 外遊び	5
6	7 おもちゃ遊び	8 作って遊ぼう	9 段ボール遊び	10 自由遊び	11 お絵かき遊び	12 子育て相談日
13	14	15 楽しく遊ぼう	16 おもちゃ遊び	17 シール遊び	18 外遊び	19
20	21 紙遊び	22 おもちゃ遊び	23 ハンドメイド	24 外遊び	25 自由遊び	26
27	28 外遊び	29 おもちゃ遊び	30 ボール・風船	31 作って遊ぼう		

※園開放ご利用の方は、水分補給用のお飲み物をご持参下さい。また外遊びの日は帽子をご持参ください。外遊びの日が雨の場合はおもちゃ遊びに変更になります※作って遊ぼうの日はクレヨン・絵具・スタンプを使用します。汚れても良い服装でお越し下さい。

※10月15日は楽しく遊ぼう教室です。10月12日は子育て相談日です。詳しくは別枠をご覧ください。

今月のテーマは子育て相談についてです。

★子育て相談についてのお知らせ★

乗船寺保育園では毎月1回子育て相談日を設けています。

子育ての「ちょっと聞きたい」「誰かに聞いてほしい」そんな悩みや不安、心配な事、お子さんの成長で気になること、また産後の心の変化や、家庭での悩みなど、専門スタッフにお話ししてみませんか？相談ご希望の方は、主任保育士又は子育て支援員にお声掛け下さい。相談は無料です。どなたでもご利用でき、もちろん秘密は厳守いたしますので、ご安心してご利用下さい。

《専門スタッフの紹介》

成尾聡子先生…診療内科ドクター・公認心理士（国家資格保持者）

1998年～2002年 国立指宿病院（現医療センター）小児科病棟にて非常勤相談員

1999年～2002年 鹿児島県家庭教育カウンセラー

2007年～ 野上病院臨床心理室

☆丁寧にお話を聞いて下さり、色々なアドバイスを頂けます。

<時間帯>10時～11時

<相談場所>

11時～12時

乗船寺保育園2階リハビリ室

13時～14時

<次回相談日>

14時～15時

10月12日（土曜日）

※お1人様1時間となります。

※ 若干名予約に空きがございます。

★成尾先生とおしゃべりタイム★

子育て相談の成尾先生が子育て支援センターに遊びに来てくださいます。

子どもさんと支援センターで一緒におもちゃ等で遊びながら日頃の育児についておしゃべりしてみませんか？パパも一緒に土曜日遊ばせたい。パパも一緒に子育て相談したいと言う声にお応えして、土曜日に開催します！

開催日時：10月12日（土） 13：00～14：00

♥はーとがいっぱい親子ふれあい遊び♥

今年も日本幼年教育研究会講師の高附 恵子先生をお招きして親子遊びを開催します。

★11月26日（火）
乳児さん向け（ねんねコース）
★12月5日（木）
幼児さん向け（あんよコース）
各日30組です。

※詳しくは別紙をご覧ください。

《楽しく遊ぼう教室》

日時：10月15日（火）

時間：10：00～11：00

（センター開放9：00～）

場所：指宿保健センター



↑予約QRコード

活動：お絵かき・触れ合い遊び・読み聞かせ

持ってくるもの：フェイスタオル・飲み物

毎月1回、指宿保健センターに保育士を派遣し出張保育を行います。親子で遊びに来てくださいね。なお事前予約が必要です。上記のQRコードを読み取り予約をお願いします。

※詳しくは別紙をご覧ください。



保育園で人気の

メニュー

豚のケチャップ焼き



★材料★（子ども4人分）

- ・豚肉…160g
- ・玉ねぎ…50g
- ・にんにく…2g（1片）
- ・パセリ…3g
- ・ケチャップ…15g
- ・はちみつ…7g（小さじ1）
- ・しょうゆ…9g（大さじ1/2）
- ・料理酒…5g（小さじ1）
- ・片栗粉…3g（小さじ1）
- ・サラダ油…少々

★作り方★

- ①玉ねぎはスライスして半分の長さに切る。にんにくとパセリはみじん切りにする。（にんにくはチューブでもOK）。Aの調味料は混ぜておく。
- ②ボウルに豚肉、玉ねぎ、にんにく、A、片栗粉を入れて混ぜて漬け込む。
- ③フライパンにサラダ油を温め、②を入れて火がしっかり通るまで炒める。最後にパセリを加え軽く炒める。