



乗船寺保育園
子育て支援センター
TEL 22-4407



4月のイベント

★4月4日(土) 子育てほっとるーむ 1組1時間程度

会場：子育て支援センター



日々の子育ての中で感じる不安や悩み、ちょっとした気がかりなことなど、誰かに聞いてほしいことはありませんか。そんな気持ちにそっと寄り添う場所です。お茶を飲みながらゆっくりお話してほっとできる時間を一緒に過ごしましょう。こころの専門スタッフが担当しますので、安心してご利用下さい。詳しくは保育園にお問い合わせください。

★4月13日(月) 4月20日(月) 楽しく遊ぼう教室

会場：指宿市保健センター 時間：10時～11時

活動内容：親子遊び・触れ合い遊び・体操・指遊び・読み聞かせ

※運動遊びをします。動きやすい服装でお越しください。

持ってくるもの：飲み物・着替え・おむつ等お子さんに必要なもの



★4月16日(木) 17日(金) 作って遊ぼう こいのぼり制作

こいのぼり制作をします。足形を取りますので汚れても良い服装でお越し下さい。



★4月21日(火) 22日(水) ハンドメイドの日

保護者の方が手作りする日です。今回は、メモクリップスタンドをDIYします。

材料準備の為、各日6組ずつの予約制になります。

ハンドメイドの予約方法

乗船寺保育園 TEL 22-4407 (予約は電話でお願いします)

子育て支援センターのハンドメイド参加の予約がしたい旨をお伝え下さい。

・ハンドメイドの予約日(4月21日か22日)・氏名をお伝えください



※予約が埋まりましたら保育園のホームページ nstagram でお知らせします。

園開放 予定表



- ・ [] …園開放はありません。
- ・ 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
- ★午前の部…10時～12時(園開放予定表の活動の時間)
- ★ランチタイム…12時から13時(ご利用の際はお声掛け下さい)
- ★午後の部…13時から15時(自由遊びの時間)

月	火	水	木	金
		1	2	3
		おもちゃ遊び	おもちゃ遊び	外遊び
6	7	8	9	10
おもちゃ遊び	おもちゃ遊び	新聞紙遊び	自由遊び	自由遊び
13	14	15	16	17
楽しく遊ぼう教室 保険センター	おもちゃ遊び	外遊び	作って遊ぼう こいのぼり制作	
20	21	22	23	24
楽しく遊ぼう教室 保健センター	ハンドメイドの日 メモクリップ スタンドDIY		おもちゃ遊び	シール遊び
27	28	29	30	
自由遊び	風船遊び	昭和の日	外遊び	

＜園開放ご利用案内＞

- 駐車場は、保育園隣接の駐車場をご利用下さい。
- 来園の際は、玄関のインターホンを押して子育て支援センターご利用の旨をお伝えください。
- 水分補給用の飲み物をご持参下さい。
- 来所持、園開放利用簿のご記入をお願いします。帰る際は、片付けをお願いします。
- 午前の部は12時にお片付けをします。
- ランチタイム以外でのおやつやお食事はご遠慮ください。ごみ等は各自お持ち帰りください。

《乗船寺保育園子育て支援センターの紹介》



毎週月曜日から金曜日まで毎日、保育園の開放を行っており、保育園の遊具やおもちゃなどを使って親子で自由に遊べるようにしています。家庭では、なかなか触れ合うことのできない大きな固定遊具や、様々なおもちゃなどを用意しておりますのでお気軽に親子で遊

【おもちゃ遊び】

子育て支援センターでは、おままごとや木のおもちゃ、大型ブロックや絵本など、いろいろな種類のおもちゃで遊ぶことができます。

＜木のおもちゃ＞

温もりのある木のおもちゃは積み木や車、楽器など様々な種類のものがあります。0歳児から楽しめます。

＜ままごと遊び＞

お料理を作ったりお人形のお世話をしたり役になりきって楽しい体験が出来ます。

＜すべり台＞＜大型ブロック＞

＜ブロックモジュール＞

みんな大好きなすべり台とブロックモジュールを組み合わせて室内でも体を動かして遊ぶことが出来ます。大型ブロックでお家や犬など子どもたちの想像を膨らませて親子で協力して遊べます。

【園庭遊び】

園庭遊びでは、固定遊具や砂場あそび、三輪車などを使って、伸び伸びと遊ぶことができます。

【絵本コーナー】

乳幼児向け絵本を200冊揃えております。親子でゆったり絵本の時間も楽しめます。



保育園で人気のメニュー 「チキン南蛮」



★材料（子ども4人分）★

- ・鶏肉…4切れ ・塩 …1つまみ ・こしょう…少々
- ・小麦粉…40g ・卵 … 1/4個 ・水 …適量 ・揚げ油…適量

- ★甘酢だれ A（・酢 … 小さじ2 ・砂糖…大さじ1 ・薄口醤油…小さじ2）

- ★タルタルソース { ・卵 … 1個 ・玉ねぎ…10g ・パセリ… 少々（乾燥でもOK）
・マヨネーズ…30g ・塩 …0.2g ・酢 …小さじ1/2 ・塩…0.2g

★作り方★

- ①鶏肉は塩、こしょうをまぶしておく。卵は茹で卵にして粗いみじん切りにする。玉ねぎとパセリをみじん切りにしてお湯をかけてザルにあげ、水気を切っておく。
- ②ボウルに卵を割りほぐし、小麦粉を入れたら水で硬さを調節しながら衣を作る。
- ③衣に①の鶏肉をくぐらせ、170℃～180℃の油で揚げる。
- ④鍋にAを入れて軽く煮立たせ、火を止めて甘酢だれを作り③に絡める
- ⑤ボウルに①の茹で卵・玉ねぎ・パセリ・調味料を入れ、よく混ぜたら④にかけて出来上がり。

