

日	月	火	水	木	金	土
日付に○が付いている日は午前中に1階遊戯室で遊ぶことができます						1 1 清掃の日 11:00からの開場になります。
3 誕生日会 会食&相談会	4 ○ 手遊び ♡思春期相談	5 ○ おもちゃ病院 10:00~13:00 受付は正午まで 1件100円	6 おはなし会	7	8 子ども縁日	
10 ○ えほんの日	11	12 ○	13	14 😊子育て相談	15 ○ おとうさん いっしょ	
17	18	19	20 祝日	21 ○	22	
24 ★リズム遊び	25	26	27	28	29	
31 休館日 (館内整理日)						

児童館お休み

おとうさんもいっしょ



- 15日(土) 午前10時30分~11時30分
おとうさんと一緒に楽しめるイベントです。
お母さんだけの参加も大歓迎です!

★リズム遊び

- 24日(月) 午前10時30分~正午
とことこクラス 午前10時30分~(40分程度)
よちよちクラス 午前11時15分~(30分程度)
募集: 各回12組
申込み: 2月20日(木)~27日(木)
(電話可・ホームページ可・多数抽選)
発表: 3月4日(火) 午前9時30分
講師: 若尾裕子さん(リトミック講師)

おたのしみタイム 午前11時~11時20分

- 3日(月) 3月の誕生日会
誕生月のお子さんは写真を撮りますので、
早めにきて下さいね!

誕生日でない子も参加できます♪

- * 誕生日会のあとは会食及び幼児食に関する相談会

「ちらし寿司風まぜごはん」

講師の手作りです。

材料や作り方は裏面に♪

募集: 12組(当日先着順)

時間: 午前11時30分頃から正午まで

参加費: 70円

講師: 雀部かおりさん(元保育園栄養士)

- 4日(火) 手遊び 協力: チームあいあい

- 6日(木) おはなし会 協力: くりの実文庫

- 10日(月) えほんの日

幼児グループ募集

1歳児グループ

登録制で1年間継続して行うグループ活動です。

対象: 令和7年4月1日時点で1歳の

市内在住のお子さんとその保護者

活動日時: 毎月第2・第4火曜 午前10時~11時

説明会: 4月10日(木) 午前11時~11時30分

初回活動日: 4月22日(火)

申込み開始日: 3月21日(金)

2歳児グループ

登録制で1年間継続して行うグループ活動です。

対象: 令和7年4月1日時点で2歳以上の

市内在住のお子さんとその保護者

活動日時: 毎週木曜 午前10時~11時30分



説明会: 4月10日(木) 午前10時30分~11時

初回活動日: 4月24日(木)

申込み開始日: 3月21日(金)

2025年
3月

専門相談

 4日(火) 思春期相談 午前10時～午後1時 臨床心理士
 14日(金) 子育て相談 午前10時～午後1時 臨床心理士

※事前予約、電話可

◎児童館行事については、日程や内容の一部変更または中止となる場合がございます。
最新情報については、市のホームページを更新していきますので、ご確認ください。

◎体調がすぐれない場合、または通われている保育園・幼稚園が学級閉鎖等で登園できない場合
(兄弟は除く)は来館を控えていただくようお願いいたします。

子ども縁日のおしらせ

3/8(土)に小学生や中高校生、大人のグループ
などがお店を出す子ども縁日が行われます。
ひろばは通常通り開場しておりますが、混雑が予想
されますので、階段の上り下りなどご注意ください。
また、ベビーカー置き場が変更になります。
お越しの際は掲示物でのご確認をお願いします。



おいでよ! 3・4・5・6



日 時; 17日(月) 18日(火) 19日(水)
午前10時～正午

※幼稚園児世代対象に遊戯室・前庭を開放します。

会食 メニュー 『ちらし寿司風まぜごはん』

材料(幼児6人分 もしくは 大人4人分)

米・・・2合 だし汁・・・1と1/2カップ
芽ひじき(缶詰可)・10㊺ しょうゆ・・・大さじ2
にんじん・・・70㊺ 砂糖・・・大さじ2
コーン缶・・・40㊺ サラダ油・・・少々
さやえんどう・・・2枚



*芽ひじきとは、
ひじきの芽や小枝の部分のこと

作り方

☆子育てひろば「ぱおぱお」では食育の一環として、
季節感のある会食のメニューを提供しています。

(下ごしらえ)

ご飯は普通に炊いておく。芽ひじきは多めの水に15分ほどつけて戻し、
洗ってざるにあげる。にんじんは2センチの長めの千切りにする。
さやえんどうは、茹でて斜め切りにする。

- ①鍋を中火に熱し、サラダ油を入れ、ひじきとにんじんをさっと炒める。
油がまわったら、だし汁・しょうゆ・砂糖を加え、汁気が少なくなるまで煮る。
- ②①をご飯に混ぜ、器に盛ってコーンとさやえんどうを散らす。

ひとつ
メモ

酢飯は味が濃く酸味が強いので、だれでも食べやすいまぜごはんにしました。

好みで細かく切った油揚げなどを一緒に煮てもよいでしょう。

コーンとさやえんどうをあしらって、春を演出します。

コーンの代わりに炒り卵や錦糸卵でもいいですね。ひじきは春が旬の海草です。

骨や歯を丈夫にするカルシウムや鉄分・繊維質がたっぷりなので

ハンバーグに入れたりして積極的に使いたいものです。

ひじき煮はたくさん作って冷凍できます。卵焼きに入れてもおいしいですよ。



メニュー監修 雀部かおりさん(元保育園栄養士)

このたよりは東児童館のホームページでご覧になれます



東児童館のホームページ



小金井市のホームページ