

2025年 5月

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	2	3 祝日
児童館お休み	5 こどもの日は開館します	6 振替休日	7 おもちゃ病院 10:00~13:00 受付は正午まで 1件100円	8 おはなし会	9	10 おとうさん いっしょ
	12 誕生日会 会食&相談会	13 手遊び 思春期相談	14 ★名札講習会	15	16	17 清掃の日 11:00からの 開場になります。
	19 工作 出張ひろば	20	21 子育て相談	22	23	24
	26 ★リズム遊び	27	28	29	30	31 休館日 (館内整理日)

おたのしみタイム 午前11時~11時20分

おとうさんもいっしょ



● 8日(木) おはなし会 協力:くりの実文庫

● 12日(月) 5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!

誕生月でない子も  
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

「じゃがいものおやき」

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:50円

講師:伊関葉子さん(管理栄養士)

● 13日(火) 手遊び 協力:チームあいあい

● 19日(月) 工作 正午まで

簡単な工作の紹介です。

協力:レインボー

● 19日(月) 出張ひろば

簡単な工作や紙芝居などであそびましょう。

栗山公園(赤い汽車の遊具付近)に集合

汚れてもよい服装で!

\*雨天中止

中止の場合はホームページでお知らせします。

● 10日(土) 午前10時30分~11時30分

おとうさんも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!

★ 名札講習会

● 14日(水) 午前10時~正午

ひろばで使う名札を手作りしましょう。

募集:8組

材料費:180円

保育あり

協力:ちょきちょき、チームあいあい

★ リズム遊び

● 26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

講師:若尾裕子さん(リトミック講師)

★ ←このマークがついている行事は申込みが必要です。

申込み:4月21日(月)~28日(月)

(電話可・ホームページ可・多数抽選)

発表:5月2日(金)午後1時



ぱおぱお開場時間 月~土 午前9時30分~午後4時



★5月の休館日 毎週日曜日、3日(土・祝日)、6日(火・振替休日)、31日(土・館内整理日)

★授乳の際は、ひろば内の授乳スペースをご利用ください。

★第3土曜日は清掃の日 午前11時からの開場です。

2025年  
5月

## 専門相談

-  13日(火)思春期相談 午前10時～午後1時 臨床心理士  
 21日(水)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

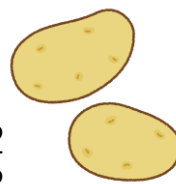
◎児童館行事については、日程や内容の一部変更または中止となる場合がございます。  
最新情報については、市のホームページを更新していきますので、ご確認ください。

◎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。

## 幼児食『じゃがいものおやき』

### 材料 (幼児6人分 もしくは 大人4人分)

じゃがいも・・・400g  
片栗粉・・・100g  
サラダ油・・・大さじ1と1/2  
しょうゆ・・・大さじ1と1/2



☆子育てひろば「ばおばお」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。

### 作り方

(下ごしらえ)

じゃがいもは皮をむいて、6～8等分に切って水につける。

- ① 鍋にじゃがいもとかぶるくらいの量の水を加えて、中火でゆでる。竹串がすっと通るようになったら湯を捨て、熱いうちにすりこぎやマッシャーなどでつぶす。
- ② 片栗粉を加えてへらでよく混ぜる。触れるくらいに冷めたら手でこね、12等分のハンバーグ状にする。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ2/3を熱し、②を入れ弱火で焦げ目をつける。ひっくり返したら残りのサラダ油を加えて同様に焦げ目をつけ、はけやスプーンなどで両面にしょうゆを塗る。

じゃがいものおやき(いももち)は北海道で古くから家庭で作られていた郷土料理です。  
かぼちゃでも同様に作ることができます。しょうゆ味以外に、甘辛いみたらしあんを作ってもいいでしょう。  
じゃがいもは半分主食・半分野菜だと思ってたべてください。  
でんぷん質にくるまれたビタミンCを効率よく摂取できます。  
なお、小金井産のじゃがいもの旬は6月です。



メニュー監修 雀部かおりさん(元保育園栄養士)、伊関葉子さん(管理栄養士)

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