



子育てカレンダー 12月中旬～1月上旬



Enjoy

12/11(月) 子育て教養講座

時間：午前11時から 内容：「親子で楽しむクリスマスコンサートⅡ～リコーダーとピアノで奏でる～」 講師：戸坂 純子(女声コーラスグループ「FREEDOM」主宰)、伴奏：宮林 薫 費用：無料(申込不要) 場所・問合せ：つどいの広場(ぼっぼ) ☎ 296-7733

12/12(火) 子育てサロン

時間：午前9時30分～正午 内容：「クリスマス会」 対象：町内在住で未就学児の保護者 場所：ふれあいセンター2階和室 費用：200円(材料費) 定員：10組程度 問合せ：町社会福祉協議会 ☎ 296-5296

クリスマスを楽しもう♪



11月21日、子育てサロン「クリスマスリース作り」の参加者

12/16(土) 山村学園短期大学クリスマス会

保育学科学学生が制作・演出する創作劇「青い鳥」を上演します。(入場無料) 時間：午前10時～11時30分(開場は9時40分) 場所・問合せ：山村学園短期大学 美容館ホール ☎ 296-2000

火水木 ひばりキッズルーム

対象：【カンガールーム(水)】0歳児(生後3か月から)、1歳児【コアラーム(火・木)】2歳児、3歳児 ※12月19日～1月4日の期間はお休み 時間：午前10時～11時30分 内容：お散歩、折り紙制作、クッキング、伝承遊び、ごっこ遊び、水遊びなど 場所・問合せ：ひばり子育て支援センター ☎ 296-5694



すくすく

12/18(月) 妊婦・乳幼児健康相談

対象：妊婦・生後4か月～4歳児 時間：午前10時～11時 内容：妊婦の栄養相談、先輩ママとの交流、乳幼児の身体計測など 場所：つどいの広場「ぼっぼ」 問合せ：町保健センター ☎ 296-2530

1/11(木) 1歳6か月児健診

対象：平成28年4月～6月生まれ 受付：午後1時15分～45分 場所・問合せ：町保健センター ☎ 296-2530

12/16(土) 保育体験

対象：平成25年4月2日～平成26年4月1日生まれの幼児と保護者 時間：午前9時30分～正午 費用：保険料426円(初回参加時にご用意ください) ※12月下旬～1月上旬はお休み 場所・問合せ：町立鳩山幼稚園 ☎ 296-0592



Meet Book

12/16・1/6(土) こどもおはなし会

たのしい絵本を読み、折り紙をします。ぜひご参加ください。 時間：午前10時30分～11時 場所・問合せ：町立図書館(おはなしコーナー) ☎ 296-5660

12/22(金) うさぎちゃんの部屋

絵本の読み聞かせと手遊びをします。 内容：「おおきいちいさい」「こんにちはどうぶつたち」 時間：午前11時～11時30分 場所・問合せ：つどいの広場(ぼっぼ) 問合せ：町立図書館 ☎ 296-5660

育児や学校のこと、一人で悩まず相談を

ひばり子育て相談(電話相談) 外出するのはちょっと大変という方に、保育士・看護師が適切なアドバイスをします。 受付時間：平日(月～金) 午前9時～午後5時 問合せ：ひばり子育て支援センター ☎ 296-5694

教育相談 日時：12月14日・21日、1月11日 いずれも木曜日 午前10時～午後4時 場所・問合せ：町立鳩山中学校 さわやか相談室 ☎ 296-2230



11月1日の「鳩山町子育て世代包括支援センター開所式」では、川口フィンランド協会の米竹 明理事長による特別講演も。フィンランドの子育ての状況から、今後のセンターの在り方などをお話いただきました。

妊娠期から子育て期までの、さまざまな悩みやご質問にお答えする相談窓口です

子育て世代包括支援センターがオープンしました



ご利用ください プレイルーム

就学時前の親子が遊びながらふれあい、また、子ども同士の関わりや保護者の交流など、つどいの場としても利用いただけます。ぜひ、お気軽にお越しください。(利用無料) 開放日時：平日 午前9時～正午 (年末年始、イベント開催時は除く)



ご相談ください

専任の母子保健コーディネーターと、保健センターの保健師や管理栄養士も連携し、いつでも妊娠中や子育てに関する悩みや不安、ご質問にお応えします。(相談無料) 場所：町保健センター 1階 相談等受付時間：平日(年末年始を除く) 午前8時30分～午後5時

問合せ：鳩山町子育て世代包括支援センター ☎ 298-1136

レポ 「離乳食教室～たまご編～」からレシピを紹介

子育て世代包括支援センターで開催された教室には、3組の親子が参加。初めての離乳食の量や時期などのポイントを学びました。



11月18日に開催された「離乳食教室～たまご編～」から、当日試食したレシピをご紹介します。 ■鶏ひき肉と野菜を使った肉じゃが風とろっと 煮材料：鶏ひき肉10g、サツマイモ・タマネギ・ニンジン(みじん切り)各小さじ1、だし汁(昆布)100ml、水溶き片栗粉少々 ※重量は目安です。 作り方：①サツマイモ、タマネギ、ニンジンをみじん切りにする。②鍋にだし汁と①の材料を入れて中火で5分ほど煮る。③野菜が柔らかくなったら、水溶き片栗粉でとろみをつける。

当日試食した「肉じゃが風とろっと煮」▶