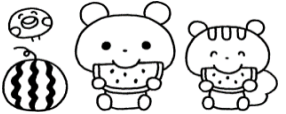


聖ヶ丘子育て支援センター

<問い合わせ> 聖ヶ丘保育園

TEL 689-8721 (9:00~15:00)

7月の行事予定

	月	火	水	木	金	土	日
午前		1 親子教室 (1歳児)	2 室内開放	3 サークル	4 ♪育児講座 (笹飾りの集い)	5	6
午後						休み	休み
午前	7 (園行事の為駐車不可)	8 親子教室 (2歳児)	9 サークル	10 親子教室 (2歳児)	11 室内開放 ☆あかちゃんの日☆	12	13
午後			サークル			休み	休み
午前	14 室内開放 (誕生会)	15 親子教室 (2歳児)	16 ♪親子の広場 (日吉台公民館)	17 親子教室 (2歳児)	18 サークル	19	20
午後					サークル	休み	休み
午前	21 海の日	22 親子教室 (2歳児)	23 室内開放 (身体計測)	24 親子教室 (2歳児)	25 サークル	26	27
午後	(休園)	サークル		室内開放 (巡回相談)		休み	休み
午前	28 室内開放	29 親子教室 (2歳児)	30 サークル	31 親子教室 (2歳児)			
午後			室内開放 ☆あかちゃんの日☆				

◎親子教室・育児講座は事前の申し込みが必要です。

☆ふれあいデー☆

・園庭開放...毎日行っています。雨天時中止。

9:00~12:00 12:00~15:00

・室内開放...上記予定表をご確認ください。

午前の部→9:00~12:00

午後の部→12:00~15:00

・サークル...予定表のサークル日をご確認の上、お申込みください。

午前の部→9:30~11:00

午後の部→13:30~15:00

☆5月の新規利用者は6組☆

お友達やご近所の方などお誘いの上、ぜひ、遊びに来てください！



☆今月の予定☆

♪出前広場...あかちゃんも大歓迎♪

・親子の広場(日吉台公民館)

日時:7月16日(水)10時30分~11時40分

支援センターのおもちゃを持って遊びに行きます。
ダンスやお話もあります。

♪育児講座 笹飾りの集い

日時:7月4日(金) 10:00~11:00

受付開始日:6月16日(月) 13時~

対象:0歳~就園前の乳幼児とその保護者

定員:20組 WEB申込(申込順)

※園のホームページからお申し込みください

◎幼稚園・保育園に通われているお友達にご遠慮ください。





ピョんタレター

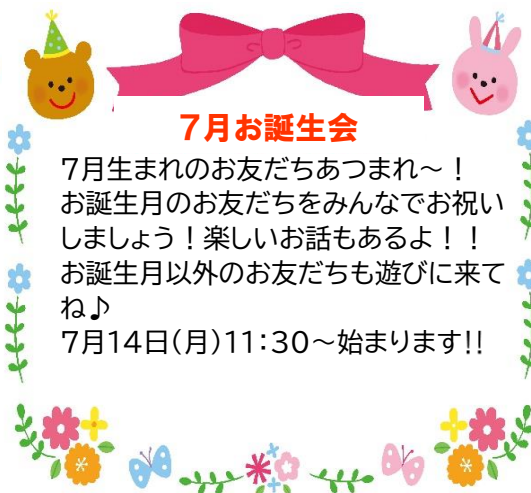
社会福祉法人たつみ会
聖ヶ丘保育園 こども未来学舎
聖ヶ丘子育て支援センター
2025年7月

キラキラの青空がまぶしく、セミの合唱が聞こえるようになると、いよいよ夏到来です！元気に夏を乗り切りましょう！
今月の育児講座は、4日(金)に笹飾りの集いがあります。七夕のお話しを見たり、笹飾り製作をしますので、是非ご参加ください。



巡回相談の日

月に1度、こども発達支援センターwillの巡回相談員(臨床心理士)の方に来ていただきます。7月は、24日(木)です。巡回相談時間は13時～15時です。室内開放時間内に相談時間を設けますので、遊びながら子育てで気になることなどお気軽にご相談ください！



7月お誕生会

7月生まれのお友だちあつまれ～！
お誕生月のお友だちをみんなでお祝いしましょう！楽しいお話もあるよ！！
お誕生月以外のお友だちも遊びに来てね♪
7月14日(月)11:30～始まります!!



8月の予定



♪育児講座

リトミック

日時:8月4日(月)10:00～11:00

対象:1歳から就園前の乳幼児とその保護者

定員:20組 [WEB申込](#)(申込順)

申込開始:7月14日(月)13:00～

♪出前広場

親子の広場(日吉台公民館)

日時:8月20日(水)
10時30分～11時40分



保健だより

夏こそしっかり食べましょう

食べ方 check!

☐ 冷たいものばかり食べている



044-05

☐ 野菜はサラダばかり食べている



044-06

☐ アイスcreamや冷やした果物をよく食べる



044-07

☐ 冷たいジュースが最高だ



044-08

温かいものも食べましょう

体の中を冷やすのは体調不良のもと。生野菜だけでは量が不足しがちなので、野菜を使った温かい料理を一品プラスすることから始めましょう。

甘いものは食欲を低下させます

冷たいものは胃腸の働きを低下させますし、甘いものばかり食べていると食欲がわきません。おやつを見直し、水分補給はお茶にしましょう。



今月のおやつ 「わらびもち」

<材料>(4人分)

- ・片栗粉 100g
- ・水 3カップ
- ・砂糖 50g

仕上げにかけるきな粉
きな粉・砂糖 適量

- ①鍋に片栗粉、砂糖、水を入れて木べらでまぜる。
- ②①を中火にかけ、全体が透き通るまで火を通して弱火にして1分練り上げ火を止める。
- ③熱いうちに水を入れたバットの中に一気に入れ、数回水を入れ替えて冷ます。
- ④水気を切って包丁で一口大に切り分けてきな粉をかけて出来上がり。

