

社会福祉法人 子ども未来ネット弥生

弥生地域子育て支援センター

開所時間

月～金 9:00～17:00
土 9:00～16:00
※日・祝・年末年始はお休み

からふる

〒876-0112
佐伯市弥生大字上小倉1211
TEL・FAX 46-2677

●緊急避難地は
昭和中学校です

●特設公衆電話設置

災害時、支援センターが
避難場所に指定された場
合に無料で利用できます。

みなさん1日どう過ごしていますか？
午前中のうちに買い物・家事という方、
どこへ遊びに行く方…聞くと様々。
寒くて外ではなかなか遊べないけど、
1日中家の中で過ごすのも…と支援セン
ターへ遊びに来てくれる人もいます。
体調も崩しやすい時期ですが、部屋を
暖かくしてお待ちしています♡

利用について

- 静かなへやが空いている時は、昼食やおやつを食べることができます
- 行事の際に、報道機関(ケーブルテレビ佐伯等)が撮影に来ることがあります。あらかじめご了承ください。
- 路上駐車はお控えください。支援センター前に停められない場合は、近隣駐車場をご利用ください
- ★以下の場合はご利用をお控えください
- 発熱や風邪症状(のどの痛み、下痢、腹痛、嘔吐等)のある場合
- 感染症による休園の場合

イベント申し込みについて

- ①申し込み期間に、QRコードまたはHPのURLにてお申込みください
(申し込み初日の9:00～イベント当日の9:00まで)
- ★申し込み期限を設けているものもありますのでご確認ください
- ②申し込み直後に、「申し込み完了しました。お待ちしております」と表示されたら完了です
- ★電話や来所での申し込みも可能です
- ★キャンセルが出た場合、イベント当日の9:00～再募集することがあります(HPでお知らせします)

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|-----|----|-----|-----|-----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 休所 | | | | | | |
| 8 | 9 | 10日 | 11 | 12日 | 13 | 14 |
| 休所 | | 10日 | | 12日 | | |
| 15 | 16 | 17 | 18日 | 19 | 20 | 21 |
| 休所 | | | 18日 | | | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 休所 | 休所 | | | | | |
| 3/1 | 2 | | | | | |

10日ようちゃんの
リトミック

10:30～11:30

音に合わせて体を動かし表現
を楽しむリトミックです♪
対象：歩き始めたお子さんから
3.4歳くらい
講師：橋井 陽子さん
持ち物：飲み物
★動きやすい格好でください



申し込み:2日～9日17:00まで 先着8名

12日クッキー作り
&ふうせん遊び

10:30～12:00

バレンタインに
クッキーをプレ
ゼントしません
か？生地を準備
しますので、型抜きを楽しみ
ましょう♪焼いている間に、
風船で遊んで、焼けたらラッ
ピングします。赤ちゃんのい
る、ご家庭もぜひどうぞ～



申し込み:2日～9日17:00まで 先着12名



18日 サシェづくり

10:30～11:30

ほのかに香る芳香剤。
車、お部屋、トイレなど
に飾れます♪袋を折り
紙で作ってオリジナルの
サシェを作ってみせ
んか？



申し込み:17日17:00まで



↑写真はイメージです

3(火) ひなまつり

ひなまつりのランチョンマッ
トを作ります。
おだいり様とおひな様に変身
して写真を撮るコーナーもあ
ります！
そぼろご飯を配食しますので、
みんなで食べましょう！

【もちもの】ごはん・のみもの・箸やスプーン(各々親子分)

申し込み:2月27日17:00まで



↑写真はイメージです



無料

ホームスタート

ちょっと誰かの手をかりたいときありませんか？
予防接種、買い物、相談、料理など…。子育て経験の
あるボランティアさんがお家に訪問し、おしゃべりし
ながら子育てのお手伝いをします♪
産前～未就学児のいるご家庭が対象です。
※託児やベビーシッターではありません
詳しくはこちらから→
または、支援センターに置いてある
チラシやHPをご覧ください。



1月フォト



ビーズあそび

家ではなかなかできないビーズ
遊びを思い切り楽しみました！黒ごまときなこの
スイートポテト

材料

- ◆さつまいも 大1本 (約500g)
- ◆バター 20g
- ◆砂糖 大さじ1
- ◆豆乳 大さじ6
- ◆黒すりごま 小さじ2
- ◆きな粉 小さじ3

子どもたちの手が止
まらなかった
スイートポテト♡
ぜひ、作ってみてく
ださい！



作り方

- ①さつまいもを輪切りにしてやわらかくなる
までゆでる(竹串がすーっと刺さるくらいまで)
- ②少し冷めたら、さつまいもの皮をむく
- ③さつまいもをつぶして、バターを混ぜる
- ④砂糖・きな粉・黒ごまを入れて混ぜる
- ⑤豆乳を入れて混ぜる(芋の水分によって
量を調整。丸めて手につかない程度)
- ⑥丸めて成型する
- ⑦200度に予熱したオーブンで15～17分焼く

親子クッキング

0～2歳の子もた
ちがチャレンジ！
つまみ食いも…(笑)
みんなで食べておい
しかったね

