# \$3.000. \$2. \$3.000. \$3. L. \$5.000. \$

## 夙川さくら保育園 子育てだより

\$3.000. \$1. \$2. \$3.000. \$2. \$2. \$3. \$2. \$3

社会福祉法人 甲山福祉センター

原川さくら保育園 〒662-0046 西宮市千歳町4番19号

TEL:0798-23-1211 FAX:0798-23-1210

### ☆園庭開放☆ ☆育児相談☆

毎週火曜日・木曜日 午前9時30分~午前11時00分 園庭の外遊びだけでなく、

絵本の読み聞かせなども行っています。

### ☆体験保育について☆

日にち	対象年齢	定員
6月 7日(火)~ 6月 9日(木)	1~2歳児	各先着3組
9月 6日(火)~ 9月 8日(木)	O~2歳児	各先着3組
11月 8日(火)~11月10日(木)	O~2歳児	各先着3組

### ☆すくすく子育て教室☆

(全行事とおしてご参加していただく教室となります)

対象年齢:18か月以上~5歳児

時 間 :午前9時30分~午前11時00分

持ち物 : お茶・帽子・着替え・タオル

	日にち		行事
平成28年 6月21日(火)			リズム運動
	7月	7日 (木)	七夕まつり
1	2月2	22日(木)	クリスマス会
平成29年	2月	3日 (金)	節分
	3月	3日 (金)	ひなまつり

申し込み受付日:平成28年5月11日(水)

受 付 時 間:午前9時30分~午前11時00分

受 付 方 法: ☎(0798) 23-1211

※ 申し訳ありませんが、先着7組とさせていただきます。

### ☆短期体験保育☆

日にち	対象年齢	定員
平成28年 5月20日(金)	2歳児	先着3組
7月15日 (金)	1 歳児	先着3組
9月16日 (金)	O歳児	先着3組
11月18日(金)	2歳児	先着3組
平成29年 1月20日(金)	1 歳児	先着3組
2月24日 (金)	O歳児	先着3組

☆体験保育☆短期体験保育☆の申し込み方法☆

時 間:午前9時30分~午前11時00分

持ち物:お茶・帽子・着替え・タオル

申し込みの受付日:実施日の1ヶ月前より

受付時間:午前9時30分~午前11時00分

受付方法: ☎(0798) 23-1211

※ 申し訳ありませんが、先着3組とさせていただきます。

### ☆育児講座☆

対象年齢: 8か月以上~5歳児

時 間:10時00分~11時00分 持ち物:お茶・帽子・着替え・タオル

※ 申し込みの受付日:平成28年5月2日(月)~

受 付 時 間 :午前9時30分~午前11時00分

受付方法: **☎**(0798)23-1211 ※申し訳ありませんが、先着10組とさせていただきます。

日にち		行事
平成28年	6月 1日(水)	歯磨きについて
7月27日 (水)		トイレトレーニング
9月14日 (水)		離乳食
10月26日 (水)		ベビーマッサージ
	11月16日(水)	絵本について
平成29年	1月18日 (水)	卵抜きアレルギー食



### 『一時保育』ご存知ですか?

夙川さくら保育園では、子育て支援として市内在住のおおむね6ヶ月以上で 就学前までのお子様を一時的にお預かりします。

### ☆こんなときにご利用できます☆

- ・ 仕事などで保育を必要とする場合
- ・保護者の病気、出産(産後3ヶ月まで)、 看護など緊急・一時的に保育を必要とする場合
- ・保護者のリフレッシュ、通院、求職活動、 兄弟児の行事など、私的利用による保育の場合

### ☆保育時間☆

午前9時00分から午後5時00分

#### ☆休園日☆

- 土曜日、日曜、祝祭日
- 年末年始(12月29日~1月3日)
- その他園の定めた日



### ☆面接日を電話で予約してください☆

時 間:午前9時30分~午前10時30分 (20分程度を予定しています)

なお、都合の悪い場合は日程調整いたします

電話番号:☎ 0798-23-1211



### ☆申し込み書などを 保育園まで取りにお越しください☆

受付曜日:月曜日~金曜日

受付時間:午前10時00分~午後4時00分



#### もぐもぐ。ぱくぱく

これ、何の音でしょう?

おいしく、たのしく「ごはん」や「おやつ」をたべるときの音! このコーナーでは『旬の食べ物』や、『メニュー』をご紹介します。

今が旬のお野菜、今回はアスパラガスについて知りましょう!

アスパラガスは、あまりクセがないので保育園の給食でもよく使うお野菜のひとつです。

アスパラガスは種をまいても、すぐには食べることができません。

種をまいて、芽が出て、花が咲いて枯れて、次の年…芽が出て、花が咲いて

枯れて…3年目、芽が出て、やっと食べることができるんです。

アスパラガスは栄養もたっぷり。ビタミンBやC、アミノ酸も豊富に含まれています。

調理のときは、たっぷりのお湯で茹でてはダメ!せっかくの栄養素が流れ出てしまいます。 できるだけ少ないお湯で、蒸し焼きにするのが良いそうです。

また、冷蔵庫で保存する際には、飲み物の紙パックなどに立てて保存すると、栄養と旨味 たっぷりの穂先も、きれいなまま保存できます。

離乳食では後期から使うこともできますので、家族みんなでアスパラガスを味わう こともできますよ!

