

3月号 かぜのこほいくえん

社会福祉法人有隣社福祉会 風の子保育園 2023年3月1日(水)発行



ご来園時に、保護者とお子様の体調確認をさせて頂いております。ご了承下さい。
日程は変更する場合がございます。3日前までにご予約の連絡をお願い致します。

3/2
(木)

ベビーマッサージ 健康相談 離乳食相談

13:00~14:00

持ち物：バスタオル

お母さんと赤ちゃんのスキンシップの一つとしてベビーマッサージを行っています。一緒にマッサージを行い、親子で気持ちのいいひとときをすごしませんか？

嘱託医の依藤先生による健康相談や当園栄養士による離乳食相談も行います。

3/29
(水)

誕生日会

10:30~11:00

3月生まれのお友達のお祝いを行います。



簡単便利！ お弁当の1品！

少しずつ暖かくなり、これから春の行楽シーズンになってきます。お弁当を持って出かけということも増えてくる時期ですね。今回は、お弁当にピッタリ、手軽に作れるレシピを紹介します！

☆フルーツきんとん

材料 大人4人分
さつまいも 200g
パイン缶 小1缶
りんご 100g
砂糖 小さじ2



作り方

- ①パイン缶は汁を切り、一口大に切る。パイン缶の汁はとっておく。りんごは皮をむいていちよう切りにする。
- ②さつまいもをゆでる（又は蒸す）。つぶしておく。
- ③つぶしたさつまいもを鍋に入れ、パイン缶の汁を半分と、砂糖を入れ 水分を飛ばしながら火にかける。
- ④火からおろし、冷めたら切ったパインとりんごを加え、さっと混ぜる。

☆れんこんのきんぴら

材料 大人4人分
れんこん 150g
人参 100g
しょうゆ 大さじ1/2
みりん 大さじ1/2
砂糖 小さじ1
ごま油 小さじ1



作り方

- ①れんこん、人参は厚さ5ミリ程度のいちよう切りにする。
- ②フライパン(又は鍋)にごま油を入れ、れんこんと人参を炒める。全体に油がなじんだら、野菜が浸る程度の水と調味料を入れて煮る。
- ③野菜に火が通り、汁気がなくなったら出来上がり。

3月の子育て応援日 2(木) 16(木)

保育体験

お散歩や玩具遊び、体育、お話、絵画、砂場、音楽リズムのコーナーで毎日楽しく遊んでいます。

赤ちゃんの駅

授乳をしたい時や、おむつ替えをしたい時などご利用ください。

プレママ体験

赤ちゃんのミルクの飲ませ方やオムツの当て方を、保育士と一緒に体験できます。

絵本の貸し出し

保育園の絵本を貸し出し致します。ご利用ください。

身体測定

対象児：0歳児～5歳児



園見学はご希望に添ってお受けいたします。
お気軽にお電話下さい。



【 風の子保育園 】

〒173-0022

板橋区仲町14-15

TEL 03 (3956) 4433

ホームページ

<http://www.kazenoko-hoikuen.sakura.ne.jp/>