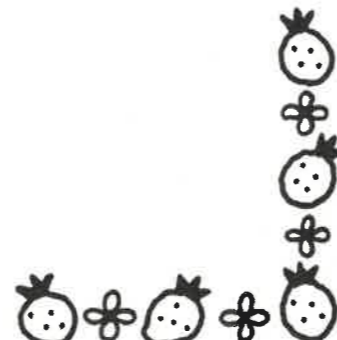


# ひばり子育て支援センター 親子で遊ぼうよカレンダー 2026年5月



日	月	火	水	木	金	土
					1	2 こども おはなし会 時間 11:00~ 場所 図書館 おはなしコーナー
	22日(金)の予定					
	うさぎちゃんの部屋 時間 11:00~ 場所 つどいの広場 『ぼっぼ』		1歳6か月児健 対象 令和6年7月~10月生 場所 保健センター			
3 憲法記念日	4 みどりの日	5 こどもの日	6 振替休日	7 コアラ	8 うさぎちゃん の部屋 時間 11:00~ 場所 つどいの広場 『ぼっぼ』	9
10	11	12 コアラ	13 カンガルー	14 コアラ 金澤寺へ 行きます	15	16 こども おはなし会 時間 11:00~ 場所 図書館 おはなしコーナー
17	18 妊婦・乳幼児 健康相談 (予約制) 妊産婦・乳幼児~ 4歳頃まで 保健センター	19 コアラ ふれあい センター 「子育てサロン」	20 カンガルー	21 コアラ	22 うさぎちゃん の部屋 1歳6か月児 健診	23
24	25	26 コアラ	27 カンガルー はとっこひろば 「にこにこ」 ふくしプラザ	28 コアラ 3歳児健診 令和5年1月 ~4月生 保健センター	29	30
31						

青は、ひばり子育て支援センターで実施です。……Tel 049-296-5694  
 赤は、保健センターで実施です。……Tel 049-296-2530  
 水色は、鳩山町立図書館で実施です。……Tel 049-296-5660  
 緑は、町立鳩山幼稚園で実施です。……Tel 049-296-0592  
 ピンクは、ふれあいセンターで実施です。……Tel 049-296-5269  
 紫は、ふくしプラザで実施です。……Tel 049-296-5469  
 茶色は、つどいの広場『ぼっぼ』で実施です。……問い合わせは図書館へ

青い空をこいのぼり達が気持ちよさそうに泳いでいますが、花粉も飛んでいます。花粉症の皆さんは、まだまだつらい日々が続くそうですね。

今月のセンターは、母の日製作をしたり、14日(木)は、近くのお寺「金澤寺」へ遊びに行きます。19日(火)は、ふれあいセンターで「プラバンでブローチ」を作ります。27日(水)は、福祉プラザで「うちわ」を作ります。皆さんの参加をお待ちしています。



## 初めてママの安心子育て

“全身で知りたい”気持ちが「いたずら」に  
繰り返しの言い聞かせ&ほめ言葉を

もし、「いけないって言ったでしょう!!」とたしなめると、ますます面白がって“仕事”に精を出してしまいかねません。また、「ダメッ!」ときつく言って禁止すると、怯えて親の顔をうかがうような子になる可能性があるのです。

お子さんの落書きで頭を悩ませている方は、思いきって、壁やふすまに紙を貼り、子どもが好きなようにお絵描きできるスペースにはいかかでしょうか? いたずらを追いかけてこで片づけては、一日が終わってしまいます。

食事の時も、食べこぼしをそのつど注意するのではなく、子どもの周りにビニールシートを敷いておけばよいのです。これだけでもお母さんのイライラはかなり減るのではないのでしょうか。


皆さんも昔、冷蔵庫や壁などあちこちにシールを貼っておられてことはありませんか? その時は悪いことをしているという意識などなかったに違いありません。子どもが小さいうちには、家の中を綺麗にすることができないと考えましょう。

そして、危ないものや触られて困るものは前もって片付けておくこと。大人なら、熱いアイロンやコーヒーの入っているカップは火傷をすると分かりますが、小さな子どもはわかりません。子どもが近づいたら、「アチチだから触っちゃダメよ」と繰り返し言い聞かせてください。また、「落ちると痛いよ」「ゴミは周りにポイしないでね」「みんなが使うものは大切にね」と何度も言って教えて下さい。一番大切なのは、できたらほめてあげること。「ゴミを捨てられたの! ありがとう」と言えば、次から喜んでゴミを捨てるようになります。

子どもが世界を広げる時期、互いが気持ちよく過ごせる工夫をしてみませんか?

2011年「倫風・冊子」より抜粋  
 次回「泣く理由が『わからない』年頃」掲載します。



 うさこちゃんクラス(有料)  
 (一時預かり保育)  
 平日の月~金曜日 8時30分~  
 17時30分まで

## 鶏肉の生姜焼き

材料 4人分


- 鶏もも肉.....2枚
- た「しょうが(すりおろす)・1かけ
- れ「みりん、酒、醤油.....各大さじ2
- キャベツ.....1/4個
- じゃがいも.....2個
- サラダ油.....小さじ1
- 塩、こしょう.....少々

### 作り方

- 1 鶏もも肉は余分な脂肪を除いて半分に切り、厚い部分を切り開いて厚みを均等にし、塩、こしょうを軽くふる。
- 2 キャベツはせん切りにする。じゃがいもはゆでて粉ふきいもにし、塩少々とあればパセリのみじん切りをまぶす。
- 3 フライパンにサラダ油小さじ1を熱して鶏肉を皮目から入れ、ふたをする。皮目がこんがり焼けたら返して、ふたをせずに焼きつけ、たれを加えて2~3分煮る。
- 4 器に鶏を盛り付け2を添えて出来上がり。



『オンライン子育て相談』  
 始めています。  
 子どもの事での不安や悩み、保育園や幼稚園での事など、どんな事でもお気軽にご相談ください。まずは、hoikuen@hibari.or.jp にメールでご連絡ください。電話でも大丈夫です。  
 049-296-5694

 子育て相談(無料)  
 相談専用電話番号  
 049-296-5694