



# 常磐会学園 こどもセンターだより

第12号 発行 2016年10月1日

住所：大阪市平野区流町 2-2-24

TEL：06-6790-3830

FAX：06-6790-3831

http://www.kobocenter.jp



## ～お知らせ～

・10月25日（火）は館内メンテナンスのため、休館とさせていただきます。

## 講座のご案内

講座の詳細はこどもセンターまでお問合せ下さい。

### お楽しみ会

おはなし「あっぷっぷ」さんを迎えて  
パネルシアターや絵本の読み聞かせなど  
楽しい遊びがいっぱい！

音楽が付くので、  
小さいお子さまでも  
楽しめますよ！



日時：10/19（水）

11時15分～12時

場所：こどもセンター プレイルーム

参加費：無料

持ち物：無

申込：不要ですので、当日直接お越し下さい。

### ベビーマッサージ

オイルを使ってマッサージをしながら、  
愛情いっぱいスキンシップを。



お肌が弱い方はオイル無しでも  
マッサージができます。

日時：10/28（金）

10時30分～11時30分

場所：こどもセンター ランチルーム

講師：認定こども園 常磐会短期大学付属  
常磐会幼稚園 中村先生

定員：20組（対象年齢3ヵ月～12ヵ月まで）

参加費：300円（当日）

持ち物：バスタオル2枚と飲み物

申込：10/14日（金）～（先着）

センター受付へ、またはお電話でも受付します。

〈身体測定〉大きくなったかな 10/18（火）～10/22（土）成長の記録を残そう！



## くつ の 選 び 方



- ・足をすっぽり包む
- ・足にあっていて動きやすい
- ・自分ではきやすい
- ・通気性・吸収性がある
- ・甲の高さがあって、ひもやマジックテープで調節しやすい
- ・靴底やかかとが柔らかすぎず、しっかりしている
- ・しっかり踏ん張れるように、つま先がゆったり広がっている
- ・靴底がすべりにくくなっている
- ・つま先にゆとりが少しある
- ・つま先が足の幅にあっている
- ・こまめに洗やすい

足にあった靴で  
おでかけしよう！



## 食育講座「おやこ料理」を開催しました！

9月16日（金）平野区食生活改善推進員協議会の方を講師に迎え、食育講座「おやこ料理」を行いました。子ども達もゆで卵の殻をむいたり、粉をふるったりとたくさんお手伝いしてくれました！お友達と一緒に、とっても楽しそうに取り組んでいましたよ。調理をしながら、お母さんたちの話もはずみます。



みんな一緒に作業をするので、会話もしやすいですね。子ども達もお母さんも、センターを利用し、友達の輪が広がっているようです。



みなさまの次回のご参加をお待ちしております。

今回は、子ども達もよく食べていたパウンドケーキのレシピをご紹介します。



### ～パウンドケーキのレシピ～

#### 材料（6人分）

- ・小麦粉・・・100g
- ・ベーキングパウダー・・・小さじ1
- ・スキムミルク・・・大さじ1
- ・砂糖・・・100g
- ・卵・・・2個
- ・バニラエッセンス・・・少々
- ・バター・・・100g



#### 作り方

- ① 小麦粉とベーキングパウダーとスキムミルクをふるう。
- ② バターをボールに入れて泡立て器でクリーム状にする。ふるった砂糖を2～3回に分けて加え、空気を含ませるようにしっかりと泡立て、白っぽくふんわりさせる。
- ③ ②にくずした卵を少しずつ加えながら、よく混ぜ合わせる。
- ④ ③にバニラエッセンスを加えて混ぜ、①の小麦粉の1/3を加え、さらに残りの粉をふり入れ全体をざっくり混ぜる。
- ⑤ ④をゴムベラで生地をすくって型（中に紙を合わせて敷く）の中に流し、中央を低くしてオープンバットの中に入れて焼く（180度で30分）。

※焼き上がりの目安は竹串を差して、粘り気のある生地が付かなければOK。



#### ～常磐会学園子どもセンターの利用案内～

- ・ご利用にあたっては、利用登録（無料）が必要です。
  - ・プレイルーム：手づくりのおもちゃや絵本がたくさんあります。
  - ・戸外遊び（幼稚園園庭）：開館日の10時～14時（水曜日は10時～13時までです。）
  - ・ランチルーム：お弁当持参の方はおおむね12時からご利用いただけます。
  - ・休館日は、日曜日・月曜日・祝日です。
  - ・開館時間は、10時～16時です。
- 尚、今年度より偶数月の第4火曜日は、館内清掃及びメンテナンスのため、休館とさせていただきます。
- ※10月25日（火）は休館となります。**