

あらいじょうかんだより

児童館は0歳から18歳ならだれでも来られる場所です。ぜひ一度ぜひ来てみてね。

自由来館の利用制限が解除されました

11月

〒984-0038 仙台市若林区
伊在 3-2-1
TEL 022-290-6955
指定管理者：NPO 法人アスイク
Twitter HP

宮城県から発出されておりました「みやぎ BA.5 対策強化宣言」の終了に伴い、自由来館利用が全面解除となりました。基本的な感染対策は継続して実施いたしますので、ご利用の際は引き続きご協力のほどよろしくお願いいたします。

	平日	土曜日
乳幼児	9:00～14:00 遊戯室 14:00～18:00 集会室	10:00～17:00 クラブ室3
小学生	ランドセルをお家においてから 児童館に来てね。16:15 まで※	小学生 13:00～16:15※
中高生	17:00～18:00 遊戯室	16:00～17:00 遊戯室

※小学生の利用終了時間は 3～10 月…16:45 11～2 月…16:15 となっております。

小中高生の利用に当たっては事前に**利用同意書の提出**が必要です。利用同意書は児童館にて配布しますので、お手数ですが利用日前に取りに来ていただけますようお願いいたします。なお、利用の方法については同意書の提出時にご案内します。

遊戯室(ちょっとした体育館)では、**バスケやバドミントン、卓球やダンス**などができます！**中高生の皆さん**、テスト期間中の息抜きに！部活引退後のモヤモヤした時期に！おしゃべりしに来るだけでも OK！お待ちしております◎



リトミックでハロウィンを楽しみました

10月のひだまりcaféは「親子リトミック」を行いました♪ 1歳～2歳までのお子さんとママたちが10組参加してくださいました。
心地よいピアノの音色に合わせて体を動かしたり、鈴を鳴らしたり🔔スカーフをなびかせて走り回ったり、かわいいハロウィン工作もしましたよ。
親子の良いコミュニケーションの時間になったようです🌟



平松農園でサツマイモ掘り



今年は荒井児童館にとって、初の「児童館の外」に繰り出してのイベントを実施。荒浜にある「平松農園」さんの畑でさつまいも掘り体験をしました🍠実際の畑はこんなふうになっているのか、と大人も知らないことばかり。「ほそながいのが めけて たのしかった」「ほることも、ぬくことも、人生の中でとっても楽しかった」と素敵な感想が聞かれました。PMに親子で参加した皆さんは、お子さんの意外な一面を見れたようです。「集中力がすごい」「大きい芋もあきらめずに楽しんで掘っていました」「だんご虫が苦手でしたが、そんなこと忘れて夢中でほって喜んでいました」「いっぱい とって びっくりした」との感想。大人も子どもも、本物に触れる体験を通して、感受性をいっぱい働かせて楽しんだようです。平松農園さん、ありがとうございました。



11月の予定



乳幼児向けイベント

ママのリフレッシュ講座

ひだまり
cafe

目元に底力！簡単キレイにメイクアップ
～これからのメイクが楽しく楽になる～

毎日時間がないけど美しくいたい、忙しいママ達のために
「ここだけ 楽チンポイントを押せたらキレイに魅せる」ア
ドバイスをさせていただきます☆

ご挨拶 POLA 荒井駅前店です。お肌も心身体もニコニコ
◎になれるお店をモットーに活動しております。ひだまり
café で、育児中のママにとっての悩みを吐き出し共感し
合える場所、リフレッシュの場所、社会とのつながりを感じ
られる場所をつくれればと思っています。ご参加おまち
しております！

●令和4年11月17日(木)

10:30～11:30

●対象 育児中のママならどなたでも

●募集人数10組 託児あります

●場所 荒井児童館

●講師 POLA 荒井駅前店 美容部員3名

●荒井児童館の窓口へ直接 or ☎022-290-6955



月	火	水	木	金	土	日
	1 乳幼児 小中高生	1 乳幼児 小中高生	3 休館日	4 乳幼児 小中高生	5 乳幼児 小中高生	6 休館日
7 乳幼児 小中高生	8 乳幼児 小中高生	9 乳幼児 小中高生	10 乳幼児 小中高生	11 乳幼児 小中高生	12 乳幼児 小中高生	13 休館日
14 乳幼児 小中高生	15 乳幼児 小中高生	16 乳幼児 小中高生	17 乳幼児 ひだまり cafe 小中高生	18 乳幼児 小中高生	19 乳幼児 中高校生	20 休館日
21 乳幼児※集 会室のみ 小中高生	22 乳幼児 小中高生	23 休館日	24 乳幼児 小中高生	25 乳幼児 小中高生	26 乳幼児 小中高生	27 休館日
28 乳幼児 小中高生	29 乳幼児 小中高生	30 乳幼児 小中高生	乳幼児のあそび場は こんな感じ！→ 			



あらいぐま通信

10/17(月)に勝田良樹先生による「添加物講座」が開かれました。参加された方からは「子どもの味覚を育てることは大切なことでとても勉強になりました。どんな栄養指導を受けるよりもとてもよかったです」「今日学んだことを一つずつ意識しながら、家族の健康のために賢くなろうと思いました」などの感想をいただきました。終了後も先生を囲んで質問や楽しく会話をする様子があり、充実の講座となりました。

次回は12/5(月)11時から

atelier M 主宰、Mika 先生による

「クリスマスリース作り」を行います。

お子さま連れ大歓迎ですので、詳しくは

児童館までお問い合わせください。

人気の講座となります。ご予約はお早め

にお願いいたします。若林



随時仲間を募集中です！お気軽にお問い合わせください☎ 荒井児童館 石田 ☎022-290-6955

めざせ！健康キッズ☆わかばやし

食育クイズに挑戦！

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食品
のことをなんという？

①食品リス ②食品レス ③食品ロス

「食品ロス」の正しい読み方は「しよくひん」です。食料を無駄にしないように、食べ残しや賞味期限切れの食品を適切に処理しましょう。



若林区家庭健康課

お母さんの
お宝で
お宝

宮城を代表する郷土料理『はらこ飯』をご存知ですか？荒井地区は他県から転入してきた方が多くいらっしゃるの、今月はお子
さんにも大人気なはらこ飯のお話です♪はらこ飯のはらことは鮭の腹の子、つまりいくらです。鮭の煮汁で炊いたご飯の上に鮭の身と
イクラを乗せた郷土料理。サクが遡上してくる9月から11月、ご当地である亶理地区はもちろん、宮城県内の多くの飲食店で

「はらこ飯」が提供されます。古くは宮城の武将伊達政宗も亶理荒浜の漁師に献上されたはらこめしの美味しさに驚いたとか☆

美味しいはらこめしを探してお店に食べに行くのもよし、テイクアウトしてお外でピクニック気分でも食べるのもいいですね♪そして案外家庭でも簡単に作
れるのでレシピを紹介します。是非今回ご紹介した豆知識とお料理をお子様と一緒に楽しみ、大切な宮城の食文化を伝えていただければと思います(*^_^*)

<材料> 米225g 鮭100g はらこ(いくら)60g 水+煮汁330cc 醤油30cc(大さじ2) 酒30cc(大さじ2) 砂糖18g(大さじ2)

① 鮭は5ミリくらいの厚さの切り身にする。 ② 鍋に醤油、酒、砂糖を入れて火にかける。

③ ひと煮立ちしたら鮭を入れ、火が通ったらバット等の容器にうつしておく。 ④ ③の煮汁に水を加えて330ccにして、ご飯を炊く

⑤ 炊き上がったご飯を器に盛り、切り身とはらこを盛り付ける。