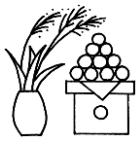
9月さんさんの会だより・ 海印寺こども園



ホームページ
アドレス　http://kaiinjihoikuen.blog.fc2.com/

「さんさんの会」は、感染予防対策のため、事前予約制及び人数制限を伴っての開催となっています。

来られる際は、ご自宅でも親子ともに検温をしていただき、37.5 度以上ある場合はご利用をお控えくださいますよう、お願いします。

「緊急事態宣言」発令のため、利用人数・時間共に変更があります。

●ご利用に関して

親子、同居の家族(きょうだい等)が

- **発熱、風邪の症状等**がある（発熱の目安は、37.5 度です。）
- **息苦しさ（呼吸困難）、強いだるさ**がある
- 軽度であっても、**咳や咽頭痛などの症状**がある

- 本人以外でも、同居家族が濃厚接触者になったり、PCR 検査を受けることになった。

←これらの場合は、ご利用をお控えください。

尚、感染状況によってセンターの閉鎖もあり得ますが、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

帰る前には、「絵本の読み聞かせ」や、お家でも一緒にできる「手あそび」「ふれあい遊び」などを、少しの時間、楽しんでいます♪

●対象

未就園の、首が座った０歳からの子どもとその保護者

●ご利用方法（予約）について

・前日までの事前予約制となります。**予約なしの利用はできません**。

※全て、基本「自由あそび」です。

子ども同士・親同士の大事な関わり・繋がりの場、楽しく過ごせる場、穏やかにほっと一息つけられる場の一つになりますように。

海印寺こども園の HP もご確認ください。

- 午前の部【10：００～11：００】・・・５組程度の親子
- 午後の部【13：１５～14：１５】・・・５組程度の親子

（当日午前中は、空きがあればご利用可能です。９：30～９：５５の間にお問い合わせください。）

・ご予約方法・・・各個人で、海印寺こども園　９５４－５２６４　まで電話予約をしてください。

電話予約受付け可能な曜日・時間は、（月）～（金）の 10：００～１４：３０　です。

海印寺こども園と共有電話になります。

ご予約の際は、「『さんさんの会』の利用予約」とお伝えください。

＊利用日の予約は、**１週間先まで**、とさせていただきます。

＊利用されたときに、次回の予約を１日分お取りすることもできます。

◎ご利用時間内での育児相談は、随時受け付けています。

◎電話での育児相談の受付もしています。

電話相談の受付曜日・時間

（月）～（土）の10：00～12：00　です。

※お子さんの年齢（月齢）・性別はお聞きしますが、親子とも匿名でも構いません。

★水曜日の園庭開放はありません。水曜日も他の曜日と同様に、事前予約制での室内利用となります。

（今後の園庭開放実施は未定です。変更があればまたお知らせいたします。）

・保護者のマスク着用（不織布マスク推奨）、入室前の検温・手指の消毒の実施をお願いします。

（ご自宅でも、親子とも検温してきてください。）

・利用者名簿に、親子の名前・連絡先・検温、をご記入のうえ、名簿の取り扱いに関しての諸事項確認と、同意欄へのサインをお願いします。

・飲食は基本できませんが、各自お茶・お水・授乳用のミルクはご持参ください。

・ゴミは各自でお持ち帰りください。（鼻水・唾液などがついたもの用に、ビニール袋もご持参ください）

・おむつ替え用のバスタオルなどをご持参ください。

●災害時等について

・午前９時の時点で「警報（大雨・暴風・洪水・雷・大雪のいずれか）」がついている場合は、「**午前の部**」はお休みです。

午前 10 時の時点でそれらの全てが解除されている場合は、「**午後の部**」はあります。

・「特別警報」が午前７時の時点で出ている場合は、「午前の部」「午後の部」ともに終日お休みです。

・開始時間までに地震（震度３以上）が起こるなどした場合は、お休みになることがあります。

気象の災害情報などで、当日の状況もご確認ください。
穏やかそうでも、「警報」がついていることがあります。

季節の行事・「中秋の名月」

今年の中秋の名月は、9月21日㈫です。お月見といえば、丸い白いお団子が積み上げられている印象が強いですが、地域によって様々なようです。

こども園では、「中秋の名月」の日の献立として、「さつま芋のバターしょうゆ煮」が登場します。丸く輪切りにしたさつまいもをお月様に見立てています。手づかみ食べにも良いですよ。お家でも作ってみてくださいね。

<材料>さつまいも（200g）、だし汁または水（125cc）、砂糖（大さじ1弱）、しょうゆ（小さじ1強）、バター（10g）

<作り方>①さつま芋はしっかり洗い、3cm程度の輪切りにする。②鍋にだし汁または水、砂糖、しょうゆを入れ煮汁を作る。③②にさつま芋を入れ、落し蓋をしてじっくりと煮る。④さつま芋が柔らかくなり味がしみ込んだら、最後にバターを落とし、溶けるまで加熱する。（入れなくても美味しいですよ）

※年齢に合わせて、出来上がってから薄く切ってください。

・下記の長岡京市子育て支援センターをご利用の際は、各センターまでご利用方法をご確認ください。

・**エンゼル**（開田保育所内）
　神足３丁目２－20 ／ TEL：075－953-7711

・**たんぽぽ**（保健センター内）
　今里北ノ町 39－5 ／ TEL：075－955-6262

・**さくらんぼ**
　竹の台 15－6 ／ TEL：075－952-6388

海印寺こども園の管理栄養士の先生に教えてもらったよ！

大きめに切って加熱する方が、柔らかくなるんだって！じっくりコトコトが、ホクホクのもと♪