子育て通信　令和８年11月　第42号

みるくる



学校法人大庭学園立新栄町子育て支援センターみるくる
☎080-9854-7919
【mail】mirukuru7919@gmail.com
【HP】www.isg-shineicho.ed.jp

【11月の予定】

月	火	水	木	金
2日	3日　文化の日 お休み	4日	5日広域地震・津波 避難訓練参加 10：00～11：00 （要予約）	6日
9日	10日　ゆんたく ストレッチ 10：00～11：00 （要予約）	11日	12日　避難訓練	13日
16日	17日　絵本 読み聞かせ 10：00～10：30	18日	19日	20日
23日　勤労感謝 の日 お休み	24日	25日　栄養士相談 14：00～15：00 （要予約）	26日	27日　ベビー マッサージ 10：00～10：30 （要予約）
30日				

みるくる利用案内

【午前の部】 9：00～12：00	【午後の部】 14：00～16：00
月曜日～金曜日 ※支援室、園庭 利用可能	月曜日 ママサークル （ご相談下さい）
	火曜日・木曜日 支援室・園庭 利用可能
	水曜日・金曜日 相談日（栄養士相談含）



※身体測定ご希望の方は職員にお声掛けください

☆おねがい☆

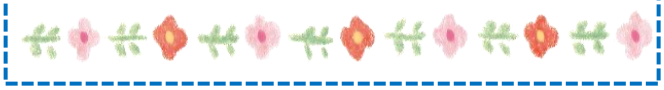
＊初めての来所の方は利用登録をお願いします。
＊来所時には、受付簿に名前を記入してください。
＊園庭やテラスで遊ぶ際には、担当までお声掛けください。
＊状況により時間、人数制限の変更をさせていただくことがあります。ご了承ください。
＊講座は利用登録をしている方から申し込み順にご案内いたします。
＊利用に際しては、**駐車場の数に限りがあり**、事前にお電話での確認をお願いいたします。
＊**出入口の扉上のカギは忘れずに施錠してください。**

【ゆんたくストレッチ】

講師：坂元　渚氏

●日時：令和8年11月10日（火）
10：00～11：00
●場所：新栄町こども園遊戯室
●持ち物：タオル、飲み物
●参加費：無料★要予約 10組　駐車場あり

ストレッチでからだをほぐしましょう！



【絵本読み聞かせ】

講師：川平　栄子氏

日時：11月17日（火）
10：00～10：30
場所：みるくる支援室
参加費：無料



【栄養士相談】

講師：工藤　優美
管理栄養士

日時：11月25日（水）
14：00～15：00
場所：みるくる支援室
※お気軽にご相談下さい



【沖縄県広域地震・津波避難訓練】

新栄町こども園の児童たちと一緒に
避難訓練に参加しませんか？

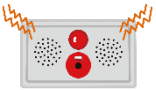
●日時：令和８年 11 月５日（木）
10：00～11：00

●場所：新栄町こども園から緊急避難ビル
「グランヴィラククル石垣島」まで徒歩で避難

地震・津波を想定した訓練で、
地域の方々も一緒に避難します

※要予約　３組程度

職員にお声掛けください





【ベビーマッサージ】

～ベビースキンケアについてのお話も聞けます！～

講師：**日高　鈴佳氏**
（RTA 指定スクール　Baby s Breathe）

日時：令和８年 11 月 27 日（金）
10：00～10：30



場所：みるくる支援室

料金：オイル代　200 円

持ち物：大判バスタオル・飲み物・着替え

※要予約　４組程度

10 月のみるくるの様子







おいしく
なあ～れ！

★ゴーヤ復活?!

新栄町こども園のゴーヤ棚に、ゴーヤができています。以前の台風で枯れてしまったのですが、センター長が新たに植えた苗が成長して、立派なゴーヤができました。

又台風接近、心配ですが…

「またゴーヤができてるね」「おおきいゴーヤだね」と親子のたのしそうな会話が聞こえます。

次は、みるくるでもプランターで
人参を育てる予定です。

一緒に観察してみてくださいね。



●秋も深まり…

暑かった石垣島も、風が心地よく感じる日が増えてきましたね。今月は石垣島まつりや竹富島の種取祭等イベントも多く、屋外での活動もしやすくなってきました。日中と朝晩の気温差も出てきますので、調整できる衣服の準備も必要ですね。

日中はまだまだ紫外線も強いですので、
屋外で遊ぶときは日焼け予防や水分補給も忘れずにしてください。

お子さんと一緒に“秋見つけ”に出かけてみてはいかがでしょうか？





RECIPE

鮭ときのこのみそ焼き



［材料］ 子ども2人分

鮭（塩なし）	1切れ
かたくり粉	小さじ1
油	小1/2
えのき	6ｇ
しめじ	10ｇ
赤みそ	小さじ1/2
さとう	小さじ1
料理酒	小さじ1/2
バター	2ｇ

［つくり方］

1 鮭に片栗粉をまぶす。温めたフライパンに油を入れ、鮭を両面焼く。焼けたら一旦取り出しておく。

2 えのきは約1ｃｍの長さにし、しめじは大きいものは半分にしたりと食べやすいサイズに切る。

3 1のフライパンに2を入れ炒め、みそ、さとう、料理酒を加えさらに炒める。最後にバターを加え風味づけする。

4 1の鮭に、3のきのこを乗せて出来上がり♪

★ 鮭を別の魚に変えたり、いろんなきのこを使ったりして、秋の味覚をお楽しみください！

・アルミホイルに包んで、ちゃんちゃん焼き（東北の郷土料理）のように調理してもGoodですね（^^）