

あっという間に2023年も過ぎて行こうとしています。子育てをしているすべてのの方々、毎日お疲れ様です。今年はどんな一年だったでしょうか？子育ては体力も気力も持てる力を出し切りへとへとになりますが、子供の成長は一瞬。昨日出来なかったことが、あれっ？いつの間にか出来ている。その連続です。2024年も可能性にあふれた素敵な一年になりますように。今年も松山支援センターにご来館くださりありがとうございました。来年も遊びに来てくださいね。

日	月	火	水	木	金	土
12月の予定		は自由来館「ほっとルーム」 利用時間は 8:45~11:45 15:00~17:00			1	2
		3	4	5	6 園庭で遊ぼう 10時~11時 PM	7
10	11	12 おはなしタイム 10時~10時30 PM	13	14	15 親子でヒップホップ 10時~11時 PM	16
17	18	19 正月飾りを作りましょう 10時~11時 PM	20	21	22	23
24 クリスマス誕生会 10時~11時 PM	25	26	27 すくすく身体測定 10時~11時 PM	28	29	30



## 1月のお知らせ

1月24日(水)

### 子育て講座「親子でリトミック」

田尻子育て支援センターと合同事業です。熊谷先生とみんなで一緒にピアノに合わせて身体を動かして楽しみましょう。松山子育て支援センターが会場です。

- ◆1月16日(火) 移動広場「公民館で遊ぼう」は10時迄松山公民館に現地集合です。〈持ち物〉動きやすい服装で参加してください。
  - ・飲み物(お茶かお水)
  - ・上靴かすべらない靴下

子供たちが大好きな給食のレシピを紹介します♪

### 鮭のコーンマヨ焼き

【材料 4人分】

- 鮭切り身…4切れ
- コーン缶…60グラム
- マヨネーズ…大さじ1
- 酒・塩こしょう・ドライパセリ…各少々

【作り方】

- ①酒、塩こしょうで鮭に下味をつける。
- ②コーンとマヨネーズを混ぜておく。
- ③鮭をオーブンで下焼きする。(色が変わる程度でOK)
- ④鮭の上に②をかけ、ドライパセリをふりかける。
- ⑤オーブンで焼き色がつくまで焼く。

☆お弁当に入れても美味しい！

★ポイント★  
下焼することで鮭の水分が抜けてマヨネーズが水っぽくならず美味しくできます。



## 1月の行事



- 9日(火) 「おはなしタイム」
- 10日(水) あおぞらタイム 「雪遊び」
- 16日(火) 移動広場「公民館で遊ぼう」
- 18日(木) ぽっかぽかルーム「ちぎって丸めて遊ぼう」
- 22日(月) げんきっこ「こまを作って遊ぼう」
- 24日(水) 子育て講座「親子でリトミック」
- 26日(金) 「すくすく身体測定」
- 30日(火) 「豆まき誕生会」

