

2025年度 さくらんぼ通信

チャイルドエデュケア研究所 子育て支援室(さくらんぼ)



さわやかな青空が広がり、風も心地よく感じられる季節になりました。子どもたちが戸外でたっぷりと遊べる時期です。大学構内には、芝生広場や森など自然がたくさんあります。子どもたちは小さな科学者&冒険者です。お子さまと一緒に、探索してみてください。ワンダーランドが広がり、ワクワクする発見がきっとあることでしょう。体と心を動かして、秋のひと時を楽しんでみてください！

さて、今年の大学祭は、11月8日(土)～9日(日)です。小さいお子さまが楽しむことのできる企画もたくさんありますので、ぜひご参加ください！

🌸 11月 交流会・開放日予定 🌸

月 日	曜日	時間	内 容
11月 4日	火		支援室開放日
11月 5日	水		交流会(2・3歳)
11月 6日	木	午前・午後	支援室開放日
11月11日	火		支援室開放日
11月12日	水		交流会(2・3歳)
11月13日	木	午前・午後	支援室開放日
11月14日	金		交流会(1歳)
11月17日	月		支援室開放日
11月18日	火		支援室開放日
11月19日	水		交流会(0歳)
11月20日	木	午前・午後	支援室開放日
11月21日	金		交流会(2・3歳)
11月25日	火		支援室開放日
11月26日	水		交流会(1歳)
11月27日	木	午前・午後	支援室開放日
11月28日	金		交流会(0歳)

🌸 12月 交流会・開放日予定 🌸

月 日	曜日	時間	内 容
12月 1日	月		支援室開放日
12月 2日	火		支援室開放日
12月 3日	水		交流会(2・3歳)
12月 4日	木	午前・午後	支援室開放日
12月 5日	金		交流会(1歳)
12月 8日	月		支援室開放日
12月 9日	火		支援室開放日
12月10日	水		交流会(2・3歳)
12月11日	木	午前・午後	支援室開放日
12月12日	金		交流会(0歳)
12月15日	月		支援室開放日
12月16日	火		支援室開放日
12月17日	水		交流会(0歳)
12月18日	木	午前・午後	支援室開放日
12月19日	金		交流会(1歳)

🌸木曜日以外は午前のみです。

11月・12月分さくらんぼ利用予約は
こちらのフォームから →→→→



11月分予約受付：
10/27(月)～定員に達するまで

12月分予約受付：
11/25(火)～定員に達するまで

★ご利用可否の結果につきましてはメールにてご連絡差し上げます。

- ・交流会、開放日ともにご利用人数は10組です。
- ・体調不良の場合は、ご利用をお控えください。
- ・子育て支援室(さくらんぼ)利用後の学生食堂は利用可能です。
- ・駐車場は5号館裏をご利用ください。

利用時間：月曜日～水曜日及び金曜日 9時30分～11時30分(受付 9時30分～10時30分)
木曜日 9時30分～11時30分(受付 9時30分～10時30分)
12時30分～14時30分(受付12時30分～13時30分)

場 所：7号館1階 プレイルーム (子育て支援室 さくらんぼ) Tel：0562-97-5503 内線7109

U R L：http://www.ohkagakuken-u.ac.jp/koso/home.html

【絵本紹介】

『サンドイッチサンドイッチ』

さく：小西 英子

出版社：福音館書店



だんだんと戸外遊びを楽しむのに気持ちのいい季節になってきましたね。
これから公園などに行く時やお家ピクニックをする時にぴったりの絵本です。

サンドイッチを作ろう！から始まります。思わず触りたくなってしまうようなふわふわのパンにバターをたっぷりぬって、どんどんいろいろな具材をのせていきとっても豪華なサンドイッチが完成します。次は何をのせるのかな♪とわくわくもできます。でてくる食べ物たちはどれもみずみずしくて鮮やかにそしてリアルに描かれており、絵を見ているだけで食べたくなってきてしまいますよ。

お子さんと一緒にサンドイッチを作ってみたり、大人が作って「絵本と一緒にだね〜♪」と楽しく食べたり、色画用紙や折り紙などでちぎって作ってみて遊ぶのも楽しいかもしれません。

小西さんのほかの食べ物の絵本もとっても美味しそうなので合わせて一度手に取りおいしそうな世界観を楽しんでみてください！
(スタッフ 光崎 浩美)



【親子でたのしもう】

『ホットケーキ』



(材料)

ホットケーキミックス 1袋(200g)
卵(Mサイズ) 1個
牛乳(または水) 140ml



(作り方)

- ① ボウルに卵と牛乳(または水)を入れて泡だて器でよく混ぜ、次にホットケーキミックスを少しずつ加えて50〜60回程度混ぜ合わせる。
- ② フライパンを中火で熱し、一度ぬれ布巾の上で少し冷ます。
※ホットプレートの場合は170℃にセットする。
- ③ 生地のおよそ1/4(1枚分)を丸くなるよう流し入れ、弱火で3分〜3分30秒焼く。
- ④ 表面にプツプツと泡が出てきたら、裏返して2分〜3分焼く。全体に火が通れば、できあがり!!
※焼きあがったホットケーキにバター、シロップ、アイスクリーム、生クリーム、果物等お好みでアレンジしてください。

☆ ホットケーキミックスに卵と牛乳を加えるだけで手軽にできるおやつです。お子さんの年齢に合わせて、卵を割ったり、卵・牛乳・ホットケーキミックスを混ぜ合わせたりと、お母さんと一緒にクッキングができるのがおすすめです。自分で作ったホットケーキは美味しいね。トッピングもいろいろ工夫すると楽しいです。
(スタッフ 田中 早苗)