

# べにっこひろばだより 2023年 9月号

| 月  | 火  | 水  | 木           | 金   | 土   | 日   |
|--|--|--|-------------|---|---|---|
| <b>♪体験会のお知らせ♪ 9/6、9/13</b><br>10月から始まる「ミュージックアトリエぼろろん♪」は親子でふれあい遊びや、リズム遊びをします。0、1才のお子さんが対象です。体験会へのご参加お待ちしております♡ |  |  |             | 1   | 2<br>保育ママ読み聞かせ<br>10:30~11:00                       | 3<br>パパとあそぼう「未来の街づくり」~ブロック編~<br>10:30~11:00 |
| 4<br>☆プレイセンター  | 5<br>大きくなったかな? 身体測定・育児相談<br>11:00~12:00  | 6<br>やさしい太極拳とストレッチ<br>10:30~10:45<br>ぼろろん♪体験会<br>11:00~11:30 | 7<br>☆べにスポ  | 8<br>○助産師講話「卒乳」<br>10:30~11:30<br>20組       | 9<br>木にふれあおう「木の小物入れを作ろう」<br>10:30~11:30<br>5才以上 15名 | 10<br>市立図書館おはなし会<br>10:30~11:00             |
| 11<br>おしえて! Dr. まーしー<br>11:00~12:00<br>やさしい太極拳とストレッチ<br>10:30~10:45<br>☆プレイセンター                                | 12<br>大きくなったかな? 身体測定・育児相談<br>11:00~12:00 | 13<br>ぼろろん♪体験会<br>11:00~11:30                                | 14<br>休園日   | 15<br>○マーチの会<br>10:30~11:30                 | 16<br>季節行事「メッセージカード作り」<br>10:30~11:00               | 17  |
| 18<br>保健医療大学ボランティアと「あきまつり」<br>15:00~15:30  | 19<br>大きくなったかな? 身体測定・育児相談<br>11:00~12:00 | 20   | 21<br>☆べにスポ | 22<br>ようこそっやよいさんの相談室へ「生活リズム」<br>11:00~12:00 | 23  | 24  |
| 25<br>☆プレイセンター   | 26<br>大きくなったかな? 身体測定・育児相談<br>11:00~12:00 | 27<br>造形あそび「砂場でお山とトンネルを作ろう」<br>15:00~16:00                   | 28          | 29  | 30<br>○印は予約制です<br>☆印は会員制です                          |   |

## べにっこひろば日記



ほのぼーのふぁーむ 野菜の収穫

べにっこひろばの畑ではいろいろな野菜を育てています。スタッフお手製のカゴを持って、収穫体験へ! この日はトマト、きゅうりがたくさん獲れました。今年はべにばなもキレイに咲きました。里芋やピーナッツも育てています。どんな花? 葉っぱかな? 畑をのぞいてみてくださいね~

## 花笠踊り

ちびっこ四方山会さんと一緒に



四方山会さんが花笠踊りを披露してくれました。とても迫力のある演舞でしたよ。踊りの由来やポイントを教えてもらいながら、花笠を踊りました。初めて花笠を手にとったお友達も鈴の音にニコニコ☆小さいお友達から大人まで、みんなで花笠を楽しみました。

## ☆秋野菜のレシピ☆

### さつまいものロールサンド お弁当やおやつにピッタリ!

【材料 1人分】  
 さつまいも 30g (中 1/3本)  
 牛乳 小さじ1  
 食パン (サンドイッチ用) 15g (1枚)

【作り方】  
 1. さつまいもは皮を厚めにむき、やわらかく茹でてつぶす。  
 2. 1のさつまいもと牛乳を混ぜ合わせ、ペースト状にする。  
 3. 食パンはめん棒で薄くのばし、2を塗り、ロール状に巻いて一口大に切る。  
 ※生の牛乳をまだ口にしていない場合は、電子レンジなどで温めて使用してください。  
 粉ミルクを溶いたものでも代用できます。



べにっこひろば  
ほのぼーのふぁーむ  
さつまいもと里芋です



### 里芋の焼きコロッケ たくさん作って大人も食べよう☆

【材料 1人分】  
 里芋 60g (約2個) 小麦粉 大さじ1/2  
 鶏ひき肉 15g (大さじ1) パン粉 適量  
 青のり 適量 オリーブ油 小さじ1  
 塩 少々

【作り方】  
 1. 里芋は皮をむき、やわらかくなるまで茹で、熱いうちにつぶす。  
 2. フライパンを中弱火にかけ、オリーブ油の半量を熱してひき肉を炒める。  
 3. 1の里芋と2のひき肉、青のり・塩を混ぜ合わせる。  
 3~4等分にして丸め、小麦粉を同量の水(分量外)でいたものにくぐらせ、パン粉をまぶす。  
 4. フライパンを中火にかけて残りのオリーブ油を熱し、3の両面をきつね色に焼く。

※ジャガイモでも代用できます。



PCやスマートフォンからでも、イベント情報をチェックすることができます。「べにっこブログ(すくすくネット内)」 「いこーよ」で検索※右側のQRコードからアクセス!

いこーよ



べにっこブログ



インスタグラム



山形市児童遊戯施設  
**べにっこひろば**  
 住所: 〒990-0815 山形市樋越22番地  
 電話: 023-674-0220  
 FAX: 023-674-0221  
 一般者向けPCのアドレス  
[yamagata.benikko@ikuji-land.jp](http://yamagata.benikko@ikuji-land.jp)

休園日 毎月第2木曜日(祝日の場合は次の日)と1月1日  
 利用人数 最大400人程度  
 開園時間 屋内 午前9:00~午後7:00  
 たもくてきルーム 午後5:15まで  
 あそびの大ホール 午後5:30まで  
 屋外 春期 4~9月は午後6:00まで  
 冬期 10~3月は午後4:00まで  
 専用使用 午前9:00~午後10:00  
 専用使用についての詳細はお問い合わせください。

