

育つなかま



社会福祉法人 豊川保育園
東久留米市立 ひばり保育園
2026年1月27日発行 No.10
東京都東久留米市ひばりが丘団地8-10
電話 042-463-6655 Fax 042-468-2722

2月の予定

ホームページアドレス

<http://hibari-hoikuen.sakura.ne.jp/>

更新中です！ぜひ見てください

月	火	水	木	金	土
2	3 豆まき	4	5	6	7
9	10 離乳食講座	11	12身体測定 赤ちゃん集まれ	13	14
16	17	18 ひよこと遊ぼう	19	20	21
23	24 おひさま保育(ヨガ)	25 誕生会	26 保育体験	27	28

*誕生月には誕生会に参加できます。参加希望の方は前々日までにお電話ください。

*誕生バッチをプレゼントします。保育園に遊びに来た際に事務所に声をかけてください。

*感染症流行時には中止になる場合があります。ホームページでご確認ください。

豆まき 要予約 5組

保育園の豆まきを体験してみませんか？
年長クラスの鬼がやってきます。
豆をまいて、鬼を追い払いましょう！

日時：2月3日（火）9：30～10：00頃

予約開始は1月27日（火）～30日（金）まで
13～15時の間にお電話ください。

離乳食講座 要予約 8組

ひばり保育園の栄養士が、離乳食の作り方についてお話します。疑問や困っていることなどの相談にお答えします。看護師も参加します。

★日時：2月10日（火）10：00～11：00

★場所：子どもセンターひばり

★定員：8組

★申し込み方法 2月3日（火）10時～
子どもセンターひばりへお電話ください
☎042-464-9300

身体測定 予約不要

★日時：2月12日（木）
11：00～11：30

保育園に来て、お子さんの
身長や体重を測ってみませ
んか？看護師に成長につい
ての相談もできます。



赤ちゃんあつまれ 要予約 3組

身体測定や育児相談などを行います。妊娠中や産後の不安など、
看護師とお話ししてみませんか？

保育園に預けて働く予定の方や、保育園ってどんなところか知り
たい方、保育園の見学もできますので、気分転換にぜひいらして
ください。

★日時：2月12日（木）9：30～10：30

★対象：生後6か月までの赤ちゃんと保護者、妊婦さん

★予約：10日（火）までに電話でお申込みください。
(13時～15時)

お知らせ

*保育園には駐車スペースがありませんので、車での来園はご遠慮ください。

*自転車は園内の駐輪場所、または指定のエリアをご利用ください。

ひよこ組と一緒に遊ぼう

要予約 3組

在園の0歳児クラス子ども達と一緒に過ごし、保育園のおもちゃや遊びを紹介します。育児相談も受け付けています。散歩や外遊びのできる服装でお越しください。

★対象：0歳児 お子さんと保護者
(2024年4月～2025年3生まれ)

★日時：2月18日(水)

9：30～10：30頃 まで

*前日までにお電話でお申し込みください(13～15時)



園庭開放

未就園児と保護者

毎週月曜日～金曜日

9～12時・16～17時

予約不要

親子で園庭遊びを楽しんでください！

外遊びをたっぷりとして一息つきたいときには、室内のコミュニティスペースを利用いただけます。

おひさま保育

要予約 10組

『親子ヨガ』

一緒に身体を動かしてリフレッシュしましょう！

講師：菱 真美先生

★日時：2月24日(火) 9：45～10：45

★場所：ひばり保育園

★持ち物：

タオル・水筒(あればヨガマット)

動きやすい服装でお越しください。

*2月20日(金)までにお電話でお申し込みください(13-15時)

保育体験 要予約

年齢にあったクラスに入り、在園児と一緒に親子で保育体験をします。

★対象：1歳以上のお子さんと保護者
(2019年4月～2024年3生まれ)

★日時：2月26日(木)

9：30～11：00頃まで

*給食の試食もできます。

(大人200円、子ども100円)

*前日までにお電話でお申し込みください(13-15時)

11月の親子クッキングで行ったクッキーの作り方を紹介します。

クッキーを混ぜる作業を袋の中でできるので、ぜひお子さんと作ってみてください。

さつまいもクッキー

<材料>

クッキー型約20枚分

- ・さつまいも 60g
- ・小麦粉 60g
- ・片栗粉 10g
- ・砂糖 25g
- ・バター 25g
- ・小麦粉 打ち粉用少々

<作り方>

- ① さつまいもの皮をむき、切って水につけておく。
- ② 小麦粉と片栗粉を合わせてふるっておく。
- ③ 切ったさつまいもをふかす。
- ④ オーブンを170℃に予熱しておく。
- ⑤ バターを溶かす。
- ⑥ 少し厚手の袋に、ふかしたさつまいもを入れて、つぶす。
※ 熱すぎる時はタオル等で包んでください。
- ⑦ 袋にバターと砂糖入れて混ぜる。
- ⑧ ②の小麦粉と片栗粉を入れて混ぜる。
- ⑨ 生地がまとまったら、生地を伸ばして型抜きをする。
くっつくようなら打ち粉をしてください。
(型抜きでも手でも形を作ってもOK)
- ⑩ オーブンで焼く(170℃12分くらい)
- ⑪ できあがり



少し厚手の袋を準備してください。

