

ご予約は2週間前から、ご来店いただいた先着順に承ります。(お電話でのご予約は出来ません)  
 お問い合わせ：5階=子ども服フロア モモカキッズカウンター フリーダイヤル：0120 (343) 383  
 受付時間：午前10時～午後6時

絵本の部屋

円形ひろば

ワークショップ



モモカキッズ会員様限定

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
			そろそろかな…? ミルクもおっぱいも「卒乳」について			カレイドフレーム 体験
						くわしくは 裏面へ！
3	4	5	6	7	8	9
鉄道パノラマワールド						
カレイドフレーム 体験	はじめてDIY 組み立てドライブ		☆ 絵本読み聞かせ	☆ ママヨガ	☆ アニバーサリー 撮影会	☆ 子育て講座
くわしくは 裏面へ！	くわしくは 裏面へ！		午前11時～11時40分 0～2歳 親子10組様 参加費無料	午前11時～正午 首座り～1歳半 親子6組様 500円	午前11時～正午 0～3歳 親子6組様 500円	午前11時～正午 マタニティ～未就学児 親子10組様 参加費無料
10	11	12	13	14	15	16
鉄道パノラマワールド						
	☆ エプロン シアター	☆ ベビー マッサージ		☆ ママヨガ	☆ ママも楽しく 子育て英会話	
	午前11時～正午 0歳～未就学児 親子10組様 参加費無料	午前11時～正午 3カ月～2歳 親子6組様 500円		午前11時～正午 首座り～1歳半 親子6組様 500円	午前11時～正午 あんよ～3歳 親子6組様 500円	
17	18	19	20	21	22	23
鉄道パノラマワールド						
			☆ 絵本読み聞かせ			
			午前11時～11時40分 0～2歳 親子10組様 参加費無料			
24	25	26	27	28	29	30
鉄道パノラマワールド						
	☆ エプロン シアター	☆ ベビー マッサージ		☆ 子育てサロン		トミーヒルフィガー ファッション コンテスト
	午前11時～正午 0歳～未就学児 親子10組様 参加費無料	午前11時～正午 3カ月～2歳 親子6組様 500円		午前10時30分～正午 当日募集 参加費無料		くわしくは 裏面へ！

※イベント内容は変更になる場合がございます。

11月2日(土)・3日(日)  
カレイドフレーム体験

株式会社サンセイ様より販売されている刺繍枠(カレイドフレーム)を使って、手形アートやタペストリーお花製作を行います。贈り物や記念におすすめてです。



- 時間：午前11時～正午/  
午後1時～午後5時
- ※最終受付は午後4時までとなります。
- 場所：5階=ハグ・クミ・パーク
- 参加費：税込1,000円より
- 当日募集

11月4日(月・振休)  
はじめてDIY  
くみだてドライブ

電動ドライバーを使って、分解したり、組み立てたり。クリスマスギフトにもおすすめてです。



- 時間：午前11時～午後4時
- 場所：5階=ハグ・クミ・パーク
- 参加費：無料
- 当日募集

11月7日(木)～27日(水)  
～集めてひろげよう～ 鉄道パノラマワールド

- 場所：5階=ハグ・クミ・パーク
- 参加費：無料

第1弾：パネルワールド  
パネルワールドの特大ジオラマが初登場！

- 11月7日(木)～13日(水)
- ※最終日13日(水)は午後5時にて終了



第2弾：MOKU TRAIN  
JR・私鉄の人気車両が木製の電車で初登場！

- 11月14日(木)～27日(水)
- ※最終日27日(水)は午後5時にて終了



※写真はイメージです。

11月30日(土)  
【セサミ】×【トミーヒルフィガー】ファッションコンテスト

雑誌【セサミ】と【トミーヒルフィガー】のコラボによるファッションコンテストをこの秋も開催いたします。グランプリ受賞者には、トミーヒルフィガーキッズアンバサダーになって雑誌セサミ紙面をジャック！

- 時間：午前10時00分～午後5時
- 場所：5階=ハグ・クミ・パーク
- 参加条件：トミーヒルフィガーキッズ商品のこの秋冬アイテムを取り入れた着こなしで、応募写真撮影日にご来店可能なお子さま
- 参加方法：応募写真撮影日までにこの秋冬アイテムを税込18,000円以上お買上げの方に参加券をお渡します。



京急キッズランド黄金町保育園だより

秋も一段と深まり、色とりどりの紅葉が目を楽ませさせてくれる時季になりました。秋は実りの季節。新米をはじめ、旬の魚や野菜・くだものなどが一段とおいしさを増します。冬の訪れに備え、豊富な食材をバランスよく食べ、寒さに負けない体づくりをしましょう。



☆秋の香りごはん☆

今回は秋が旬のしめじやさつまいも、具だくさんの炊き込みご飯をご紹介します。

～材料(4人分)～

- ・米 2カップ
- ・食塩 小さじ1/2
- ・水 400cc
- ・油 小さじ1弱
- ・鶏むね肉 100g
- ・にんじん 1/3本
- ・油あげ 25g
- ・しめじ 50g
- ・砂糖 小さじ4
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・酒 小さじ1
- ・さつまいも 中1/3本
- ・揚げ油 適宜

～作り方～

- ①鶏肉は小さめに切り、にんじん・油揚げは千切りに切る。さつまいもは1cm角に切ってから水にさらしておく。
- ②油で鶏肉を炒めてから、にんじん・油揚げ・しめじを加え、砂糖・しょうゆ・酒で味付けをする。
- ③味が整ったら、具と煮汁に分ける。
- ④炊飯器に米と煮汁と米2カップ分の足りない分の水を加えて炊く。
- ⑤さつまいもは水切りした後、油でよく揚げる。
- ⑥炊き上がったごはん③の具と⑤の揚げたさつまいもをさっくり混ぜ合わせる。