



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	3	4	5	6	7	8
		★ ベビー マッサージ	★ 絵本読み聞かせ	★ ママヨガ		
		午前11時～正午 3か月～2歳 親子6組様 500円	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		
9	10	11	12	13	14	15
	★ エプロン シアター			★ ママヨガ	★ アニバーサリー 撮影会	
	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 首座り～1歳半 親子6組様 500円	午前11時～正午 0歳～3歳 親子6組様 500円	
16	17	18	19	20	21	22
		★ ベビー マッサージ	★ 絵本読み聞かせ		★ ママも楽しく 子育て英会話	
		午前11時～正午 3か月～2歳 親子6組様 500円	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 あんよ～3歳 親子6組様 500円	
23	24	25	26	27	28	29
				★ 助産師相談		
				午前10時30分～正午 当日募集 参加費無料		

エプロンシアターは  
3月にて終了となります。

残りわずか!  
ぜひ、ご参加ください!

こんなときどうしたらいいの?  
子育てのお悩みに  
助産師 渡邊 ケイ子先生が  
ご相談に応じます。

「子育てサロン」から名称変更しました!

※イベント内容は変更になる場合がございます。

1月・2月のカレンダーにて【ハグ・クミ・パーク】で活躍中の講師の皆様をご紹介します!!

子育て英会話

外川 慶愛先生

子育て英会話では、親子で使える英語フレーズ、発音ポイントをご紹介します。

レッスンでは楽しく歌ったり、英語での工作も行います。親子で英語を使い、子ども達の「英語好き」の気持ちを育てます。

ぜひ、ご参加お待ちしております。

<http://nicees.blog.fc2.com/>



ママヨガ

ダンス・フィットネス・骨盤美調整yogaインストラクター  
鈴木 佳野先生

ママヨガ講座はお子様連れでご参加いただき、安心してリフレッシュできる講座です。骨盤ケアで身体をほぐして整えてから、ヨガでカラダの内側から強さとしなやかさを引き出せるようなプログラムです。

可愛い時期だけど、毎日の中でちょっとモヤモヤする気持ちも言い合えたり、励ましあえたり…そして最後は生まれてきてくれた事に「ありがとう」と伝えます。

- ・肩の力を少し抜いてみない。
  - ・子どもと触れ合いながら、ヨガをしたいな。
- そんな皆さまの参加をお待ちしております。



3か月～2歳

アニバーサリー撮影会

日本おひるねアート協会認定講師  
くりはら ひろこ先生

「今しかない瞬間を一生の思い出に」

アニバーサリー撮影会は、100日記念、ハーフバースデー、月齢記念、1歳バースデーなどお子様の大切な成長の記録としてお写真に残していきます。

アニバーサリーフォトブースで親子で楽しく遊びながら撮影しましょう。撮影している時間も思い出です。きっと将来、写真を見て振り返った時、その時の親子の大切な時間も思い出せますね。

「ママの笑顔が宝物♡ママが笑顔だと子どももハッピー♡」をモットーに親子で楽しめるイベントを沢山企画しています。

今しかないかけがえのない親子の時間、ぜひ、にこにこ笑顔の思い出作りのお手伝いをさせていただきます。

☆おひるねアート&Tiny Teeth にこにこブログ☆  
<http://ameblo.jp/ohirunear-art-niconico>



☆持ち物☆  
デジカメ（携帯カメラでもOK）  
ご自身のカメラで撮影して頂きます。



京急キッズランド 金沢文庫保育園だより



節分の行事食

旧暦では立春が1年の始まりとされ、立春の前日である節分には、無病息災を祈って行う豆まきなど、新しい年の厄をはらう行事があります。

節分に食べる太巻き寿司を「恵方巻」といい、その年の恵方に向けて無言でお願いごとをしながら食べると、縁起がよいとされています。

ご家庭で子どもと恵方巻を作って食べ、楽しく1年の健康と幸せをお祈りしましょう。



節分の豆のスノーボール

材料（30個くらい）

- バター 50g
- 砂糖 20g
- 薄力粉 60g
- ココア 10g
- 福豆 30g
- 粉糖（仕上げ用）

☆作り方☆

- ・福豆の薄皮を取り、すり鉢などでする。
- ①常温に戻したバターをクリーム状に練り、砂糖を加えてすり混ぜる。
- ②①にすった福豆と薄力粉、ココアを加え木べら等でひとまとまりにする。
- ③棒状にしてラップに包み、冷蔵庫で1時間寝かす。
- ④生地を等分にして手で丸め、鉄板の上に並べ、焼く前に上から生地を軽くつぶし180℃で12分焼く。
- ⑤焼き上がったクッキーが温かいうちに砂糖をまぶし、冷めたらさらに粉糖をかけて完成。

