

平成26年度公益信託うつくしま基金事業

子育て家庭のつどいの広場

子育てポピークラブの年間活動計画(平成25年度)

開催日	曜	イベント内容
5/7~6/14		参加者募集期間
6/25	水	楽しく親子で歌おう音楽会
7/16	水	子どもの健康と食生活(市栄養士)
9/24	水	スキンケアとマッサージ(助産師)
10/22	水	親子体操教室(吉田美保先生)
11/26	水	子育てのためのマネープラン
12/18	水	楽しいクリスマス(歌って踊って)
1/28	水	楽しい紙工作(おひなさま)

開催場所: いわき市中央台公民館

開催時間: 9:30~11:30

募集人員: 親子30組(先着順)

生後6ヶ月~未就学児のお子様と保護者
兄弟姉妹の参加は、小学生までOK

会費: 1回300円(おやつ材料費、保険料等)

原則として7回参加できる方、開催初日に一括納入
(どうしても全回参加できない方はご相談ください)

2人目のお子様は1回200円です。

持参するもの: 各自使用のオムツ・ミルク

・ティッシュ・ゴミ袋他

9月のみバスタオルかタオル持参

募集期間: 平成26年5月7日~6月14日ですが
随時受付しておりますので、下記にご連絡ください。

(途中入会者は、入会月よりの会費になります)

連絡先 090-3367-5257(担当引地)



明るく温かい子育ての広場、
ここに集まるときっといいことがあるよ。
親子で楽しむイベントや子育てのスキルアップの
セミナーや子育て相談、子育てに関する情報交換等
楽しく笑顔になれるところです。
手作り健康おやつでのティータイムもママたちから
大人気です。

問合せ・申込み先

〒970-8031

いわき市平中山字諏訪下69-1

子育てポピークラブ 引地晴子宛

TEL 090-3367-5257

FAX 0246-24-1022

Eメール

poppynoegao@xrh.biglobe.ne.jp

◎スタッフも募集しています。子どもが好きで一緒に活動してみたい方も上記にお問い合わせください。



子育て家庭のつどいの広場

子育て ポピークラブ

のご案内



子育てポピークラブ

☆名前の由来

ポピーの花言葉は「向上と発展」

そして「激励となぐさめ」

ポピーの花の明るさと温かい色合いで
そこにいる人たちも周囲の人たちも
幸せな気持ちにしてくれます。

お互いに励まし合い、助け合いながら
自分たちも向上し、前向きに進んで
行こうとの願いから、この名前にしま
した。



子育てポピークラブの合言葉

・明るく温かい子育てポピークラブ

・ここに集まるときっといいことがあるよ！

・あーよかった あなたがいて

・あーよかった あなたといて

・あーよかった 一緒にいて

◎こどもと向き合う時にこの言葉を思い出し、
相手の存在感を認めてあげる。

☆設立と活動実績

平成21年4月に設立以来毎年「子育てつどいの広場」を
毎月開催し活動しており好評である。また地区保健福祉セン
ターからの依頼活動も継続中。子育て支援スタッフには、保
育士・看護師・幼稚園教諭・教職員・子育て経験者・ピアノ
講師・手話通訳者・フルート演奏者・食育指導士等多数。

☆事業の目的

1. 元気に子育てできる環境づくりの一環として
子育て家庭の「つどいの広場」を開催する。
2. 教室やセミナーを開催し、
 - ①親としての子育てのスキルアップを図る。
 - ②参加者と支援スタッフとの交流、参加者同士の
グループミーティング・情報交換を通して互い
の悩みや情報の共有を図る。
 - ③子育て家庭のネットワークにより、地域での協
力と助け合う人間関係を育てる。

子育てポピークラブの歌 作詞 引地晴子 作曲 大越奈央

こどもの笑顔 お母さんの笑顔 家族の笑顔 みんなの笑顔

みんなが集まったよ 子育てポピークラブ

ここに集まるとね きっといいことがあるよ

あーあーよかったな あなたがいて

あーあーよかったな あなたといて

あーあーよかったな 一緒にいて

今月の健康おやつ

カワイイト

米粉マカロン

【材料】 50円くらいで 25個

卵白・・・30g

グラニュー糖・・・45g

食紅・・・少量

粉糖・・・45g

マシュマロ風米粉・・・15g

【作り方】

前準備

オープンの子熟を予熱する

絞り出し袋に丸い口金をしっかりと押し込み、
袋部分を広げて、コップ等に立てておく

- ① 卵白をほぐしてグラニュー糖を少しずつ加えて
メレンゲを作る
 - ② 食紅で少し濃いめのピンクに染める
 - ③ 粉糖と米粉をよく混ぜ合わせておく
 - ④ メレンゲに③を加えメレンゲが半分位消える位まで
混ぜる
 - ⑤ 丸口金を付けた絞り袋に入れる
 - ⑥ 50円玉大に絞り出す
ツノがたったら指で軽くおさえて平らにする
 - ⑦ 30分そのままおいて乾燥させる
 - ⑧ 160℃～170℃で10分前後焼成
- ※焼き色がつかないように音頭に注意！！