

= 1月の自然派志向の日程表 =

【みんなの学校掲示板】

今月の月の目標 : ●新年ピリリと、そしてゆったりとすごそう●

今月の月のあそび : 【正月遊び】双六、福笑い等々 (随時開催: 1月15日頃まで)

: 【冬探し】屋外の冬を探してみよう! (毎日開催: 防寒の準備を)

自然派の予定一覧		イベント事業の詳細
1	水 『自然派志向的年の越し方』	
2	木	
3	金 『正月体験:書き初め』	●正月体験では年中行事として行ってきたことを体験します。
4	土 『餅つき&たこあげ大会!!!』	●餅つき&たこあげ大会!!!は預かり型のイベントではなく、自由参加自由解散です。
5	日	
6	月 【正月体験:初詣】 正月遊び	●正月遊びでは双六、福笑い、たこあげ、コマ回しを始め、職員ボランティアが子どもの頃に遊んだようなお正月遊びをします。地域の正月遊び、何か案がありましたら是非入れ知恵下さい(笑)
7	火 【正月体験:七草粥】	
8	水	
9	木	
10	金	
11	土 『リッチスキー初日』	●リッチスキーについて
12	日 リッチスキー二日目	リッチスキーではスキー、スノボ、そり遊びなどを一人でできる方が対象のイベントになります。
13	月 リッチスキー最終日』	初心者も受付ますが、ベタ付きでずっと指導するものではありません。
14	火 【正月体験:鏡開き】	
15	水 【正月体験:左義長(どんと焼き)】	
16	木	
17	金	
18	土 『スキー&雪遊び旅行』	●スキー&雪遊び旅行では初心者に対して基礎練習を行います。また、そり等雪遊びも可です。
19	日 スキー&雪遊び旅行』	
20	月 『味噌作り!』	●味噌作りで作ったお味噌はお持ち帰り頂きます。ご家庭で発酵を待ち、お召し上がり下さい。
21	火	
22	水	
23	木	
24	金 『ほかほか鍋焼きうどんを作ろう!』	
25	土 『【工作:鬼作り】』 ◆ボランティア説明会	●工作:鬼作りは土曜日と平日で内容が変わります。土曜日は工作としてみんなで一つの鬼を作る予定で、平日は個人枚に平面で鬼を作ります。どうぞどちらもご参加下さい。
26	日	
27	月 【工作:鬼作り】	
28	火	
29	水	
30	木	
31	金	

*月刊自然派志向では誌面の関係上詳しく内容の記載が出来ていません。

詳細については下記連絡先にお気軽にお問い合わせください。

090-8284-0954 Shizenhashiko-@ezweb.ne.jp

(代表: 江西)

1月 予定の詳細情報

==1月のイベント==

『二重かっこ表記』:遊びの学校イベント 【陽かっこ表記】:みんなの学校限定イベント

~長期間開催~

【正月遊び】 (1月15日頃まで)

双六、福笑い、たこあげ、コマ回し…どんな遊びを知ってるかな?あそぼ(*^_^*)

【冬探し】 (毎日開催)

冬を探そう!一年で一番寒い季節です。いつもの景色も少し違うかも!!

~『遊びの学校』イベント~

『自然派志向的年の越し方』

31日~1日 19:00~9:00 ￥15,000(併用:￥10,000)

自然派で年越ししよう!!みんなでお鍋♪除夜の鐘♪初日の出♪幸せで豪華な年越し!

※参加費に夕食、朝食、交通費が含まれます。

『正月体験:書き初め』

3日 10:00~12:00 ￥1,500(併用:￥500)

新年に誓いを立てる書き初め、、、ですが、今年は気楽に墨の香りに触れてみませんか?

※作品は2025年度の文化祭に展示予定。必要であればお持ち帰り分の作成も可。

『餅つき&たこあげ大会!!!』

4日 13:00~16:00 ￥300

餅つきをして、ぜんざいをたべよう!風揚げでお正月を感じよう!!

※エントリー不要ですが、預かりイベントではないので見守りが必要な場合は保護者様のご参加もお願いします。

『リッチスキー』

11日~13日 10日夜出発、13日夜解散 ￥35,000(併用:￥25,000)

リッチなリッチなリッチスキー。おいしいご飯、温泉、パウダースノー…。

※シンプルな参加要件があります。まずはお問い合わせ下さい。

※参加費には2泊分の宿泊費、交通費、朝2回夕2回の食費が含まれます。

※朝1回、昼3回、夕1回分の食費及びレンタル、リフト費用等持参下さい。

※レンタルやリフト代を踏まえた詳しい持参金額についてはご相談下さい。

『スキー&雪遊び旅行』

18日~19日 17日夜出発、19日夜解散 ￥20,000(併用:￥15,000)

スキーをしてみたい人!雪遊びしてみたい人!行こうぜ雪山!!

※参加費には1泊分の宿泊費、交通費、朝1回夕1回の食費が含まれます。

※朝1回、昼2回、夕1回分の食費及びレンタル、リフト費用等持参下さい。

※レンタルやリフト代を踏まえた詳しい持参金額についてはご相談下さい。

『味噌作り!』

20日 16:00~18:00 ￥2,000(併用:￥1,000)

手前味噌を造ろう!

※作ったお味噌は持ち帰って、熟成させてから食べて下さい。