

はぐはぐ広場 SORA



2026年8月

(令和8年)

SORAHUGちゃん



T E L : 046-206-4471

F A X : 046-206-4481

所 在 地 : 海老名市東柏ケ谷 5-1-15

スターライトビル 101

開所時間 : 火~土 9:30~12:00
13:00~15:30

※8/28(金)午後開所(スタッフ会議の為)

2026年4月より

予約なし・定員制限なし

となりました



利用時間

9:30~12:00

13:00~15:30

午前・午後に入れ替え制

12:00~13:00の間は消毒のため閉鎖

★予約なし・定員制限なし

★講座に参加される際は、

今まで通り事前の電話予約が必要です

(講座開催中はプレイルームはお休み)

★巡回相談★ 8/19(水) 11:00~11:30

海老名市の保健師と心理士の巡回相談です。

ご相談されたい方は、お気軽にお越しください。



お誕生日の記念に
手形をとってお誕生日
カードをプレゼント
しています。

お誕生月でご希望の
方は職員に声を
かけてくださいね。



《案内図》



さがみ野駅から徒歩5分



* 講座のお申込みは、海老名市在住の方限定

Sun (休館日)	Mon (休館日)	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
7/26	27	28	29	30	31	1
2	3	4 日	5 えいご	6	7	8
9	10	11	12 特別休館日	13	14	15
16	17	18	19	20	21 月	22
23	24	25 火	26	27	28 午後閉所	29
30	31	9/1	2	3	4	5

4日(火) マのためのリフレッシュ

10:30~ 申込 7月21日(火) 9:30~

5日(水) えいごで Sing&Play

10:30~ 申込 7月22日(水) 9:30~

21日(金) おやこダンス

10:30~ 申込 8月 7日(金) 9:30~

25日(火) マのためのリフレッシュ

10:30~ 申込 8月13日(木) 9:30~



◇レシピのご紹介(1歳児~)

豚肉と大豆のトマト煮



< 材料 >

- ・豚肉(もも) 30g
- ・大豆水煮缶 8g
- ・じゃがいも 30g
- ・にんじん 9g
- ・油適量/ホールト缶 5g
- ・ケチャップ 6g/鶏ガラだし 0.5g
- ・醤油 0.5g/砂糖 2g
- ・片栗粉 2g

< 作り方 >

- ① 野菜を食べやすい大きさに切る
- ② 豚肉を油で炒め、カットした野菜と大豆を加えて野菜が柔らかくなるまで煮る
- ③ トマト缶、調味料を加え、味を整えてひと煮立ちしたら水溶性片栗粉でとろみをつけたら出来上がり