

令和8年度保育所入所児童・私立幼稚園新入園児童を募集

園保育・幼稚園課 ☎046(235)4824

保育所

認可保育所・認定こども園・小規模保育施設の新規入所希望者の申し込みを受け付けます。詳細は、保育所のしおりをご覧ください。

保育所のしおり

えびなこどもセンターと市内保育所で配布のほか、市ホームページからダウンロードできます。

申し込み方法

◆市内の保育所のみ希望

希望する保育所の見学を済ませ、申込書一式をえびなこどもセンター（〒243・0422中新田377）へ郵送してください。見学は各保育所に対応が異なります。詳細は各保育所へ。

期10月1日(水)～11月11日(火)

◆市外の保育所を希望

市町村ごとに締め切り日や申し込み方法などが異なります。確認の上、締め切り日の7日前までに必要書類を直接えびなこどもセンターへ。



名 称	住 所	電話番号
旭たちばな幼稚園	浜田町23-26	☎046(232)0992
有鹿幼稚園	河原口3-10-5	☎046(231)0104
海老名幼稚園	さつき町5	☎046(232)6821
海老名みなみ幼稚園	社家3-11-27	☎046(232)8922
慶泉幼稚園	上今泉1-8-34	☎046(233)1835
相模みのり幼稚園	本郷3286	☎046(238)0572
さくらい幼稚園	上今泉1-22-56	☎046(232)2525
にっしん幼稚園	柏ヶ谷5-23-34	☎046(232)0890

10月15日(水)から、各幼稚園で順次配布
願書受け付け
11月1日(土)から、各幼稚園で順次受け付け

私立幼稚園

市内私立幼稚園の新入園児募集時期は次のとおりです。必要書類を直接各幼稚園へ提出してください。満3歳児の入園などの詳細は、各幼稚園へ。

募集要項

ことしからLINEでも元気いっぱい!! 海老名にぎわいスタンプラリー

園商工課 ☎046(235)8439

市内の92店舗が参加するスタンプラリーです。対象店舗を巡り、スタンプを集めて抽選に応募しましょう。5個または10個で1□です。ことしはLINEアプリを使ったデジタルスタンプラリーもできます。詳細は、市ホームページをご覧ください。



案内ページ

期10月1日(水)～令和8年1月31日(土)

LINEの場合、LINE「海老名市」のメニュー→予約・イベント→イベント・講座・応募→にぎわいスタンプラリーの順に選択し、画面の案内に従って応募。台紙の場合は、郵送または直接商工課へ。台紙は同課または対象店舗で配布。令和8年2月10日(火)締め切り(消印有効)



LINE限定
シェアサイクル利用で
スタンプ追加!

シェアサイクルを利用して対象店舗を訪れると、1日1個、追加のスタンプが獲得できます。シェアサイクルの料金やステーションなどの詳細は、商工課へ問い合わせまたは市ホームページをご覧ください。

上郷立体整備工事に伴う迂回にご協力を

園県厚木土木事務所東部センター道路都市課 ☎0467(79)2891

海老名水道営業所前道路の踏切付近で、道路の高架工事を行っています。来年9月30日(水)まで終日、車道の通行ができません。迂回にご協力をお願いします。



こころのバリアフリー2025

園障がい福祉課 ☎046(235)4812 FAX 046(233)5731

「人生をあきらめない」がテーマの講演会を通して障がい者への理解を深めます。障がい福祉サービス事業所製品の販売や、障がい者団体紹介パネルの展示などもあります。

日12月13日(土)13時～15時 場文化会館小ホール ①障害者手帳を所持している方またはその家族、市内福祉関係者②市内在住・在勤・在学の方 ①先着200人②



園健康推進課 ☎046(235)7880

市管理栄養士や食生活改善推進団体えびな会などが考案した、体にやさしくおいしいレシピを紹介します。

ピーマンの肉詰め

ダイコンおろしと酢じょうゆで、さっぱりと食べられるレシピです。



材料 (2人分)

ピーマン.....4個
エリンギ.....30g
長ネギ.....30g
鶏むねひき肉.....120g
みそ.....1g A
すりおろしショウガ.....10g B
小麦粉.....小さじ1
レタス.....60g
サラダ油.....大さじ1/2
ダイコン.....40g
酢.....小さじ1/2
しょうゆ.....小さじ2/3

作り方

①ピーマンは縦半分に切り、種を取る。
②エリンギは5mmくらいの角切りに、長ネギは粗みじん切りにする。
③鶏むねひき肉に②とAを加えてよく混ぜる。
④ピーマンの内側に小麦粉をふって③を詰め、表面にも小麦粉をふる。
⑤レタスを1cm幅に切る。
⑥フライパンにサラダ油をひき、④の肉側を下にして、ふたをして中火で3分蒸し焼きにする。裏返して同様に焼く。
⑦ダイコンをすりおろす。
⑧皿に⑤を敷き、⑥を盛り付け、⑦をのせる。酢としょうゆを混ぜ合わせてかける。

クックパッド市公式ページで
レシピを公開中 ▶



申し込み
ページ