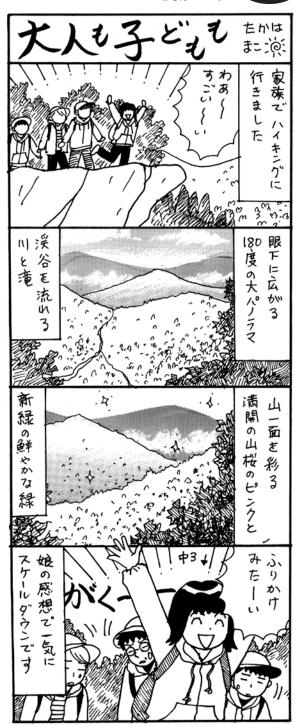


問合せ先 固こども育成グループ ☎52-1111(内線362)





T.Iさんからのエピソードです。

# 

## 5月5日~11日は 児童福祉週間です

子どもや家庭、子どもの健やかな成長について国 民全体で考えることを目的に、毎年5月5日の「こども の日」から1週間を「児童福祉週間」と定めています。

高浜市でも、「たかはま子ども市民憲章」を制定し、

子どもの権利についてわかりやすく伝えるための取組みを行っています。

この機会に子どもの権利 や成長について考えてみま しょう。





こども食育マスコットキャラクターのかわら食人カワラッキーが、保育園で子どもたちが食べている給食やおやつの作り方の一部を紹介します。家庭でも簡単にできます。ぜひ、お子さんといっしょに作ってみてください。

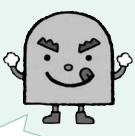
## ◆さわらの味噌焼き

### 材料(3人分)

さわら3切、しめじ21g、ねぎ21g A(味噌大さじ1弱、醤油小さじ1/2、酒小さじ2弱、砂糖小さじ1、だし汁少々)

#### 作り方

- ①しめじは粗みじん切り、ねぎ は小口切りにする。
- ②Aと②をよく混ぜる。
- ③さわらに②を塗り、グリルま たはオーブンで火がとおる るまで焼く。



さわらは、

漢字では「鰆」と書くよ。

"春の使者"という地域もあるんだって。 出世魚で、成長するにつれて、 名前がどんどん変わっていくよ。

サゴシ→ナギ→サワラ

ノ コン・・ノ・・ ノ ノ . (地域によって異なります。)