

子育て 子育て

支援情報 No137

市役所こども育成グループから、子育て・子育て支援に関する情報を毎月1日号で、お知らせします。

問合せ先 団こども育成グループ
☎52-1111 (内線 362)

「笑顔の写真展」開催

子ども市民憲章啓発事業「笑顔の写真」応募作品の展示をします。ぜひ来場してください。



日 10月1日(土)～11月30日(水)

場 いきいき広場3階、高浜市立図書館

※10月1日(土)～16日(日)にTぽーとでの展示も行い、各施設で応募作品の人気投票を行います。最も人気のあった写真を「人気賞」として選び、後日表彰式を行います。ぜひ、投票にきてください。



問合せ先 子どもと大人の関係を考える委員会事務局 (団文化スポーツグループ内)
☎52-1111 (内線 330)
egaonosyasin@gmail.com

児童手当・特例給付を支給します

児童手当・特例給付の10月定期支給分を10月7日(金)に、あらかじめ指定された受給者名義の口座に振り込みます。今回支給する手当は、平成28年6月～9月の4か月分です。振り込みに先立ち、今後の支給額について個別に「支払通知書」を送付します。

支給額に変更のないかぎり、平成29年2月と6月の支給では個別の通知を行いませんので、預金通帳などで入金を確認してください。



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。

◆ 鮭の エスカベッシュ

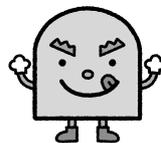


材料(3人分)

鮭3切、玉ねぎ40g、人参20g、パセリ4g、塩少々、こしょう少々、小麦粉適量、揚げ油適量
A(酢小さじ2弱、砂糖小さじ1、塩少々、こしょう少々、油大さじ2強)

作り方

- ① 玉ねぎは薄切り、人参は千切り、パセリはみじん切りにする。
- ② 玉ねぎと人参をゆでて水けを切り、Aとパセリを混ぜたものにつける。
- ③ 魚に塩こしょうをふり、小麦粉をまぶして油で揚げる。
- ④ ③に②をかける。



◆カワラッキーから一言

エスカベッシュは、魚をから揚げにしてから、酢・油・香味野菜などを合わせた液に漬けた料理のことだよ。スペインが発祥といわれているよ。