

子育て 子育て 支援情報

No138

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

平成15年に制定した「たかはま子ども市民憲章」を広めるために、11月30日(水)まで「笑顔の写真展」を開催しています。わくわくフェスティバル会場にて「笑顔賞」の表彰式を行い「たかはま子ども市民憲章」にこめた想いも紹介します。

とき 11月6日(日) 午後0時25分~40分
ところ 三河高浜駅ロータリー



▲笑顔がいっぱい
深谷 綾子さん

小さいころからずっと仲良しの5人組。プールの方が大きく感じていたのに、プールが小さく感じる程、元気いっぱい成長しています。



花畑と私▶
奥村 綺麗さん

写真には、写りたりないほどの花畑。初めての花畑に行き、お花が私を笑顔にしてくれました。

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)
bunka@city.takahama.lg.jp

2016 カワラッキー賞表彰式 &入賞作品展示

市内の優秀な食育活動を表彰する「2016カワラッキー賞」の表彰式を11月27日(日)の農業まつりでを行います。

入賞作品の展示や食育コーナーもありますので、家族そろって出かけてください。

ところ

表彰式：高浜営農センター (J A 高取支店敷地内)
作品展示・食育コーナー：高取公民館



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作り方の一部を紹介し、家庭でも簡単にできます。ぜひ、お子さんと一緒に作ってみてください。

◆のっぺい汁

材料(4人分)

生 鮭40g、大根80g、白菜80g、ごぼう40g、人参20g、ねぎ20g、だし汁3カップ、醤油小さじ2と3分の1、塩少々、片栗粉大さじ1弱

作り方

- ① 鮭は角切り、大根と人参はいちょう切り、白菜はざく切り、ごぼうはささがき、ねぎは小口切りにする。
- ② だし汁にねぎ以外の材料を入れて煮る。
- ③ 野菜がやわらかくなったら醤油と塩で味をつける。
- ④ ネギを加えて、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。

◆カワラッキーから一言

のっぺい汁は、日本全国にある郷土料理のひとつで、地域によって入れる具材やとろみが違うんだって。

どこも具材をだし汁で煮て、醤油や塩などで味をつけて、デンプンでとろみをつけたものだよ。

