

# 子育て支援情報

市役所こども育成グループから、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 困こども育成グループ  
☎52-1111(内線362)

No.131

## 笑顔の 写真

.....nice pictures. Your smile

### ～みんなの笑顔に会いたい～

「たかはま子ども市民憲章」の前文には、「子どもとおとなが市民として、互いの意思と力を尊重し、理解を深め合うことが大切です。」とあります。

市では、子どもと大人、家族や地域でのコミュニケーションを深めるきっかけにしたいと、皆さんの笑顔がいっぱいの写真を毎年夏に募集しています!毎月1日号でこれまでの応募作品を紹介していきますので、皆さんも、これを見て、ほっこり笑顔になってくださいね。



#### ◀ 青い空っていいね♪

間瀬 航大さん

山の上でパチリ。まるで空中散歩しているみたい。家族でおでかけ最高です。



#### きょうりゅう だーいすき!!

間瀬 陽子さん

博物館で本物の化石をみたよ。化石ほりもがんばったよ!

#### 問合せ先

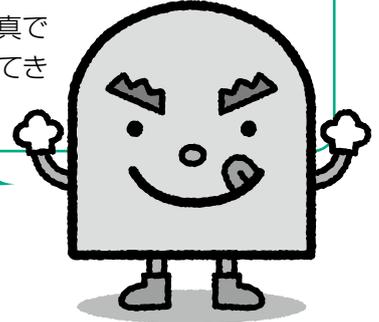
子どもと大人の間を考える委員会事務局  
(困文化スポーツグループ内)

☎52-1111(内線330)

## 「笑顔の写真」コーナー が始まりました

子どもと大人の視点が違うことって、結構ありますよね?さまざまな視点で、写真を撮ってみませんか?思いがけない写真が撮れているかもしれませんよ!

そんな笑顔の写真でまちを飾れたら、すてきですね。



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でき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。

### ◆チャプチェ

#### 材料(3人分)

牛もも肉(薄切り)60g、春雨36g、玉ねぎ60g、ニラ30g、人参30g、たけのこ30g、生椎茸15g  
A(醤油小さじ2、砂糖小さじ2弱、酒大さじ2と2分の1)、ごま油小さじ1と2分の1、すりごま小さじ2

#### 作り方

- ①春雨はゆでて、水気を切り、食べやすい長さに切る。
- ②玉ねぎ、たけのこ、生椎茸は薄切り、人参はせん切りにする。ニラは2cm長さに切る。牛肉は食べやすい大きさに切る。
- ③フライパンにごま油を熱し、人参、たけのこ、玉ねぎを炒め、牛肉、生椎茸を加えてさらに炒める。
- ④牛肉の色が変わったら、春雨を加えて混ぜ、Aを加えて全体を混ぜ合わせ、最後にすりごまをふる。

#### カワラッキーから一言

チャプチェは、春雨と牛肉と野菜などをゴマ油で炒めて甘辛く味付けした韓国料理だよ。

