

子育て 子育て 支援情報

No132

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

～成長をパチリ～

新年度も1か月が過ぎ、子どもたちは環境の変化に慣れてきたころかと思います。

子どもと外で過ごす時間を作り、学校のことを聞いてみてください。環境の変化によって思わぬ成長をとげているかもしれません。

そして写真を1枚。家族のあたたかみを、写真におさめて、今年の「笑顔の写真展」にぜひ応募してください。



◀僕のお気に入り の場所

杉浦 良太さん

洗濯ものかごが大好きで引きずって歩くだけでは物足りず、中に入っていました。

▶仲良し姉弟

杉浦 智美さん

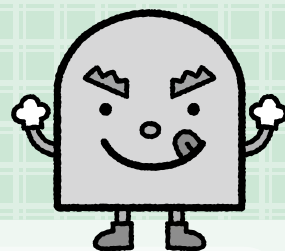
キックボードに乗りた
いけど乗れない弟…、
お姉ちゃんがいっしょ
に乗って前に進めてあ
げました。



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

たかはま食育フェスタ缶バッジ

フェスタのボランティア登録が協賛金に協力するともらえます。⇒フェスタについてはカワラッキー Facebook をチェック!



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。

◆レバーの甘辛和え

材料(3人分)

豚ヒレ肉60g、豚レバー45g、さつまいも75g、
片栗粉適量、揚げ油適量

A(醤油小さじ1/2、酒小さじ1弱、おろし生姜
3g)

B(醤油小さじ1、砂糖大さじ1/2、酢小さじ1
/2強)

作り方

- ①レバーはひと口大に切ってよく洗い、Aに浸ける。
豚ヒレ肉をひと口大に切る。
- ②さつまいもをひと口大に切る。
- ③②を油で揚げる。①に片栗粉をまぶし、油で揚げる。
- ④Bを混ぜ、③を和える。

◆カワラッキーから一言

レバーは、カリッとするまで揚げることで、苦
手な子も食べられちゃう人気メニューの1つだよ。

レバーのにおいが気になる場合は、よく洗った
後、しばらく牛乳に浸しておくとおいが減るよ。
キッチンペーパーで水気を取ってから使ってね。