

子育て 子育て

支援情報 No133

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～

大人になって、年に数回しか会わなくなった家族。ふと昔の写真を見て、家族と過ごした日々が思い返されます。写真を見ることで思い出がより鮮明になり、懐かしく、あたたかい気持ちになると思います。写真は今だけでなく、その当時の思い出をつないでくれる形として残るものです。みなさんもぜひ、今の思いを写真におさめてみてください。



◀未来の 消防士発見!!

高原 幾久子さん

高取の夏祭りにて
ホースの先端を持って
帽子も被らせてもらって
ポーズも笑顔も決まってるね!



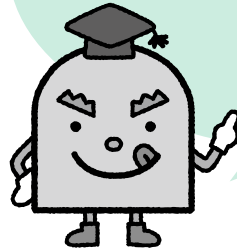
兄ちゃん 読み聞かせ▶

都築 信雄さん

自分が大好きだった絵本を弟に読み聞かせ。兄ちゃんが言葉に合わせて表情豊かに読んでくれるので、弟は夢中になっています。

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

6月19日(日) たかはま食育フェスタ 開催

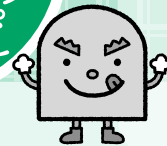


スタンプラリーは、
11日(土)からスタート



カワラッキーの 月かわり レシピ

郷土料理
編



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、高浜の郷土料理の作り方を紹介します。家庭でも、お子さんといっしょに作ってみてください。

◆とりめし

材料(作りやすい分量)

米2.7合、もち米0.3合
とり肉180g、人参(中)1本、油揚げ1.5枚、とり脂適量
A(みりん大さじ1、砂糖大さじ3、たまり醤油大さじ2)

作り方

- ①米ともち米を研いでザルにあげ、30分置いてから、炊飯器に入れ、通常の水加減で炊く。
- ②人参、油揚げは小さな短冊切り、とり肉は小口切りにする。
- ③とり脂でとり肉を炒め、表面が白くなってきたら、Aと人参、油揚げを入れて煮る。
- ④米が炊けたら、ごはんの表面に菜箸で数か所穴をあけて、③の具と汁を半分ずつ入れてふたをし、もう一度炊く。(ごはんは具と混ぜない)
- ⑤④が炊けたら、そのまま20分蒸らし、③の残りの半分を入れて全体を混ぜる。

◆カワラッキーから一言

養鶏が盛んだった吉浜地区では、卵が産めなくなったニワトリ(廃鶏)を「とりめし」にして、最後まで大切にいただいてきたんだ。具がとり肉だけの家もあるよ。

6月19日(日)の「食育の日」にちなんで、17日(金)の市内小・中学校、幼稚園、保育園の給食は「とりめし」です。