子育で **支援情報** (10134)

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



~子どもが笑顔で生きる権利~

子どもの笑顔の写真をみるたびに、子どもたちがいつも笑顔で暮らせるようにと願わずにいられません。高浜市子ども市民憲章の普及を目的とした「わたしはね」「おとなもね」などの冊子を、4か月健診などで配布しています。ぜひ改めて読み直してみてください。新しい発見があるかもしれません。



◀初めての旅行

飯田 修也さん

両親と祖父母と木曽へ旅行に行きました。いつもはすぐに抱っこをせがむのですが、この日は険しい道のりにもかかわらず、沢山元気に歩いてくれました。





今年初のおうちプール! ワニさんにパクリとされて大喜び♪もっと食べ てぇ~♪楽しかったね♪

問合せ先 子どもと大人の関係を考える委員会 事務局(同文化スポーツグループ内)

> ☎ 52-1111 (内線 330) bunka@city.takahama.lg.jp

子育て支援センター あっぽが開設されました



に関する支援を受けられるだけでなく、さまざまな世代 との交流ができます。

♪開所日時 月~金曜日(祝日を除く。)

午前9時~午後3時

▶内 容 親子遊びの会、子育て相談、親子教室、リフレッシュ講座、高齢者とのふれあいなど

問合せ先 子育て支援センター あっぽ (田戸町三丁目8-21) ☎56-2725



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。

◆キャロットケーキ

材料(6個分)

人参(うらごし)42g、キャロットジュース大さじ2、ホットケーキミックス156g、牛乳大さじ3、サラダ油21g

作り方

- ①ホットケーキミックス、牛乳、サラダ油をよく混ぜる。
- ②①に人参とキャロットジュースを入れて混ぜる。
- ③オーブンを180℃に予熱する。
- ④②をアルミカップに流し入れ、180°Cのオーブンで約30分焼く。
 - ◆カワラッキーから一言

きれいな色のケーキだよ。

人参のうらごしは、ぶつ切りにした人参をやわらかく煮てからうらごすとできるよ。