

子育て 子育て 支援情報 No140

市役所子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 国子ども育成グループ
☎52-1111 (内線 362)

2016 カワラッキー賞表彰式



11月27日に行われた農業まつりで、カワラッキー賞の表彰が行われました。食育協力隊のカワラッキーフレンズが表彰する「フレンズ賞」では、Salut、かわら美術館、たかはまスポーツクラブより、賞状とともにオリジナルの副賞が贈られました。



▲Salut
「あげパンモーニングの
親子ペア食事券」



▲かわら美術館
「陶芸創作体験ご招待」



◀NPO 法人
たかはまスポーツクラブ
「スポーツグッズ
または文房具」

笑顔の 写真

年未年始は1年の中でも数回しかない親戚一同が集まることができる時間です。久しぶりに昔の写真を眺めてみてはいかがでしょうか。きっと思い出話が弾み、温かい時間になることと思います。最後には写真を1枚。新たな思い出をつないでいきましょう。



▲笑蒲湯(しょうぶゆ) 5月5日に菖蒲湯に入りました。おかげで、この夏も元気いっぱいです。
石川 智康さん

おでこが
くっついた▶
石川 一恵さん

妹がよくおでこをくっつけてくるので、お兄ちゃんは嬉しそうです。



問合せ先 子どもと大人の関係を考える委員会事務局(国文化スポーツグループ内)
☎52-1111 (内線 330)
bunka@city.takahama.lg.jp



子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、お子さんと一緒に作ってみてください。

◆大根とりんごのなます

材料(4人分)

大根120g、りんご40g、胡瓜20g、
人参20g、酢小さじ2強、砂糖大さじ5分の4、
塩小さじ6分の1

作り方

- ① 材料はすべて太めのせん切りにする。
- ② 大根、胡瓜、人参はさっとゆでて水気をしぼる。
- ③ 調味料をすべて混ぜて②とりんごをあえる。

◆カワラッキーから一言

なますは、魚介類や野菜を細かく切って酢であえたものだよ。おせち料理にも紅白のなますが入っているよ。

