

# 子育て・子育て支援情報 22

問合せ先 市役所こども育成グループ  
☎52-1111 (内線362・363)  
Eメール ikusei@city.takahama.lg.jp

## たかはま子育て・子育て支援団 養成講座

次代を担う心豊かでたくましい青少年を育成するためには、まち全体で子どもを支え、見守ることが必要です。

こうした「子育て・子育て」支援団を養成するために、高浜市では2月から講座を開講しています。

子どもたちに寄り添うための

研修を行ないながら、地域の大人自身が交流の輪を広げたり、学びを深めたりする様子が見られます。現在も開講中ですが、そのなかの楽しいひとこまをご紹介します。



### ◆子育て支援団養成講座

就学前の子どもを持つ父母のために、一時的に子どもの面倒を見たり、子育ての相談にのったり、子育て中の親が気軽に集える場づくりを行なうなどの支援を目指しています。

講義形式だけでなく、市内外の子育て現場を見学に行ったり、現場実習を行なったりと、子どもたちとふれあいながらの、楽しい研修です。



### ◆子育て支援団養成講座

小学生から高校生までの子どもを対象に、子どもたちが新しい人や物事と出会いながら自ら成長していけるよう、活動に寄り添う大人を養成します。

第一線で活動してきた方々の体験談を聞いた後、高浜市内の取り組みや、県内の先進的な事例を見学しました。今後は、子どもたちのための企画を練るなどの実践的な研修を行ないます。

\* \* \*

子育て・子育て支援団養成講座の修了生には、「認定証」が発行され、社会福祉協議会による「ふれあいサービス」でのベビーシッターや小・中学生向けの学びの場である「たかはま夢・未来塾」、中高校生の居場所「バコハ」でのサポートなどの活躍の場が紹介されます。まもなく修了生の活躍が見られることとなります。

## 今月の手づくりメニュー

保育園で子どもたちが食べている給食やおやつので作り方の一部をご紹介します。ご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。

### ◆すき焼き風煮

材料（1人分） 牛もも肉20g、焼き豆腐20g、白菜40g、白ねぎ20g、えのき10g、春菊8g、しらたき20g、かまぼこ5g、醤油4g、みりん3g、砂糖2g、油少々、酒少々

### 作り方

- ①肉は一口大、焼き豆腐は厚さ1cmに切る。
- ②しらたきは湯通しして、適当な長さに切る。
- ③野菜、かまぼこは食べやすい大きさに切る。
- ④鍋に油を熱して肉を炒める。調味料を入れて一煮立ちさせたら、豆腐以外の材料を全て入れて煮る。
- ⑤野菜の水分が出てきたら、豆腐を入れてさらに煮る。

### 栄養士から一言 すき焼きは、

江戸時代に農具の鋤で肉を焼いたのがはじまりと言われています。野菜がたくさん食べられるメニューです。

## マタニティ教室「妊婦のつどい」のお知らせ

妊婦さんを対象とした教室です。今回のテーマは「高浜市の育児支援サービス」です。

妊婦さん同士おしゃべりを楽しみながら楽しく参加できる教室です。

気分転換やお友達づくりとして気軽に参加してください。経産婦さんも大歓迎です。

とき 3月27日(水)

午前10時～11時30分

ところ 保健センター

対象 妊婦さん（初産・経産問

わず）

持ち物 母子健康手帳、筆記用具

問合せ先

いきいき広場内保健福祉グループ  
☎52-9871

