

現況届をお忘れなく

児童手当を受給している方は、6月末までに「現況届」を提出してください。

この届は、毎年6月1日における状況を確認し、児童手当を引き続き受ける要件があるかどうかを確認するためのものです。この届がないと、6月分以降の手当が受けられなくなりますので、ご注意ください。

現況届は6月上旬に郵送しますが、届かない場合は連絡してください。

受付期間 6月2日(月)～30日(月)
午前8時30分～午後5時15分(土・日曜日は除く)

※6月7日(土)・8日(日)は、市役所1階特設窓口を開設します。
受付場所 市役所3階こども育成グループ

※6月4日(水)～13日(金)は、市役所1階市民窓口グループ内に特設受付を設置します。

持ち物

- ・現況届様式
- ・受給者本人の健康保険証の写し(受給者が厚生年金等に加えている場合のみ)
- ・(平成20年1月1日に高浜市に住所がなかった方のみ)平成20年度(19年分)児童手当所得証明書
- ・(外国籍の方のみ)受給者本人の外国人登録証の写し(両面)

人の外国人登録証の写し(両面)

※その他、必要に応じて提出する書類がありますので、詳しくは問い合わせください。

問合せ先

こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

6月は食育月間

毎月19日は食育の日

市では、こどもの食育を推進するため、こども食育推進協議会を設置し、こども食育ガイドラインを作成しました。

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と一緒に「食」を極めていきましょう。

食育とは、生きる力を育てるものです。食べることは、生きることです。食育ガイドラインは、健康的で豊かな食生活をおくる力を身につけるための子育て・子育て支援です。食べることを通じて子どもが「楽しい・うれしい・おいしい」と感じることを目指します。

高浜の子どもたちに食べることで大好きな子どもになって欲しいから、健康で豊かな心を持つ食人「カワラッキー」にな

れるように食育の目標にみんなで取り組みましょう。

食育ガイドラインでは、次の就学前の3つの目標と学齢期の5つの目標を定め、それぞれ100%を達成目標にしています。

【就学前の目標】

- ① 食事のあいさつができる。
- ② 正しくはしを持てる。
- ③ 食事のお手伝いができる。

【学齢期の目標】

- ① 食事のあいさつが自然にできる。
- ② バランスのとれた食事をする。
- ③ 食事のマナーを身につける。
- ④ 食事が作れるようになる。
- ⑤ 朝ごはんを毎日食べる。

食育ボランティアを募集しています

食を通して、子どもたちに「楽しい」「おいしい」「うれしい」を伝える食育ボランティアを募集しています。

いろいろな活動を通して、子どもたちに食の大切さを伝えていきます。保育園や幼稚園、学校、地域での食育実践活動にご協力をお願いします。具体的に、子ども向けの紙芝居を作る、子どもの調理活動の補助、食材の提供、畑の見学の受け入れなど、できる範囲でご協力いた

ける方を募集しています。興味・関心のある方は、ぜひお問い合わせください。

登録方法 こども育成グループにご連絡ください。(電話、FAX、Eメール)

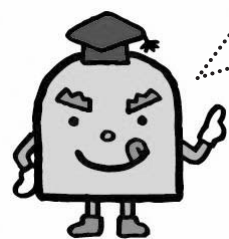
登録時に必要な内容

- ① 氏名、② 生年月日、③ 住所、④ 電話番号、⑤ (あれば) Eメールアドレス、⑥ 職業、⑦ 活動可能日、条件など



カワラッキーの月変わりレシピ

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。



カワラッキーから一言

鶏めしは、高浜の郷土料理のひとつだよ。昔から養鶏の盛んな吉浜地区でよく食べられてきたんだ。高浜の鶏めしのポイントは、脂ののった鶏肉を使うことだよ。人参を入れたり、しいたけを入れたり、各家庭でオリジナルの味があるんだ

- ① 鶏肉は一口大に切り、油揚げは少し大きめの千切りにする。
- ② 鍋で鶏肉と油揚げを炒め、調味料を全て入れて煮る。
- ③ ごはんに②を混ぜる。

◆高浜の郷土料理「鶏めし」

材料(1人分) ごはん130g、鶏もも25g、油揚げ20g、酒20g、醤油4g、みりん3g、砂糖20g

作り方