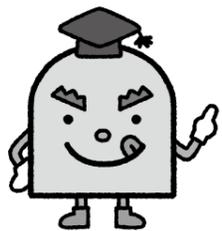


子育て・子育て支援情報 55

問合せ先 市役所こども育成グループ
☎ 52-1111 (内線 362)
FAX 52-1110
E-mail ikusei@city.takahama.lg.jp

2009カワラッキー賞 入賞作品紹介



カワラッキー賞は、高浜市こども食育推進協議会が、食育のすぐれた取り組みを表彰するものです。小学生を対象とした夏休みの自由研究部門では59点、一般部門では9点の応募がありました。今年度は、18点の作品が入賞し、11月22日(日)に開催された農業まつりで、作品展示や表彰が行われました。カワラッキー賞に選ばれた作品をご紹介します。

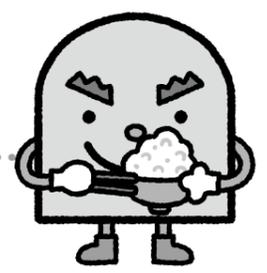
一般部門

カワラッキー賞



宇佐見直美さん「カワラッキーのマスコット製作」

高浜市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のPRのために、カワラッキーのデザインを参考に、フェルトでカワラッキーのマスコットをつくりました。学校の栄養士さんなどに常に身に付けてもらい、学校での食育に活用していただいています。また、型紙も提供し、多くの人に作っていただきました。



特別賞

のりのりフットワークの会さん「安心・安全な食の提供」



カワラッキーラスク

「カフェ&ベーカリーふるふる」では、安心安全な食の提供を目指し、こだわりのパンや料理を提供しています。また、カワラッキーラスクを考案し、その普及に協力しています。

近藤浩樹さん「カワラッキー弁当の考案ほか」



カワラッキー弁当

カワラッキーの弁当箱に、地元食材をふんだんに使った食育お子様弁当を考案し、カワラッキーと食の関連性をPRすることに努めました。専門調理師として、食育ボランティアにも登録しています。

だいずきっず倶楽部さん「大豆を題材にした青空教室『だいずきっず倶楽部』」



お豆腐作り

食を通じて「共育(きょういく)」をテーマに農家の方にご協力をいただき、子どもたちと大豆の種を蒔き、収穫した大豆で豆腐を作ります。高浜市の食育ガイドラインの内容を取り入れ、ジャガイモの苗植え、枝豆収穫なども行っています。

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。
子育て応援特別手当(平成21年度版) 執行停止のお知らせ
10月1日号広報で案内しましたが、国の決定により執行が停止されることになりました。その趣旨を活かしつつ、より充実した新しい「子ども手当」の創設など、子育て支援策を推進するための措置ということであり、ご理解をお願いします。支給対象者の皆さんをはじめ、

多くの皆さまにご迷惑をおかけしましたことをお詫びします。詳しくは厚生労働省ホームページを参考にしてください。
<http://www.mhlw.go.jp/>
大人と子どもの意識のズレを4コマ漫画にします。
4コマ漫画『大人も 子どもも』は、市民の皆さんから寄せられたエピソードなどをと、市内在住の漫画家たかはまこさんに描いていただき、連載をしています。皆さんが、大人と子どもの意識がズレていると感じたエピソードを応募してください。

採用させていただいた方には、たかはまこさんのサイン入り色紙をお送りします。
応募方法 携帯電話やパソコンなどのメールの本文で送っても大丈夫です。その他、紙または電子ファイルなどにより文章化したもので応募してください。なお、電話での応募は受け付けませんので、ご了承ください。
応募先 市こども育成グループ 〒441-1398 高浜市青木町四丁目一番地2
FAX 52-1110 (余白に「こども育成グループ宛」と記入ください)
E-mail: ikusei@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の方の一部をご紹介します。
「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。」
◆さつまいものサラダ
材料 さつまいも45g、きゅうり10g、にんじん5g、りんご10g、マヨネーズ8g
作り方
①さつまいもは皮をむき、輪切りにして蒸し、熱いうちに②を

②きゅうりは半月切り、にんじんとりんごはいちよう切りにする。
③きゅうりとにんじんをゆで、水気をしぼる。
④全ての材料が冷めたらマヨネーズで和える。
カワラッキーから一言
生のさつまいもは寒い所が苦手だから、冷蔵庫には入れないでね。保存する時は、新聞紙に包んで暗い所に置くんだよ。



今回は磯村かをりさんからのエピソードです。