子育ち・子育て支援情報44

問合せ先　市役所こども育成グループ
☎52-1111（内線 362・363）
FAX52-1110
E-mail　ikusei@city.takahama.lg.jp

たかはま子育ち・子育て応援計画の見直しアンケートにご協力ください

平成16年に策定した「たかはま子育ち・子育て応援計画（子どもに関する平成17年度から21年度までの計画）」の後期計画（平成22年度から26年度まで）を策定するため、就学前のお子さんのいるご家庭と、小学校に通うお子さんのいるご家庭にアンケートをお願いしています。

このアンケートは、保育や子育て支援などに関する内容で、この結果を基に、前期計画を見直し、後期計画の策定をします。園や学校に通うお子さんには、12月中に園や学校を経由して、また、就園前のお子さんには、郵送をしていますので、1月13日㈫までにご回答にご協力をお願いします。

回答・問合せ先　市こども育成グループ

4コマ漫画エピソード募集

大人とこどもの意識のズレを感じたエピソードを応募してください。このページに連載している4コマ漫画にして掲載させていただきます。（オチがなくても大丈夫です。）

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　ファクスまたはEメールなどでこども育成グループに応募してください。

4コマ漫画
エピソード応募
QRコード

カワラッキーの月かわりレシピ

◆れんこん入り肉団子スープ

材料（1人分）　鶏ミンチ40g、玉ねぎ10g、れんこん10g、卵5g、片栗粉4g、塩こしょう適量、白菜35g、人参10g、チンゲン菜10g、もやし20g、干椎茸1g、中華だし2g、醤油1g、ごま油0.5g

作り方

①玉ねぎとれんこんは小さい角切りにする。

②ミンチ、卵、片栗粉、塩こしょうをよく練り、①を入れてさらに練る。

③人参は短冊切り、干椎茸は水で戻して薄切り、白菜とチンゲン菜はざく切りにする。もやしは長いようなら半分に切る。

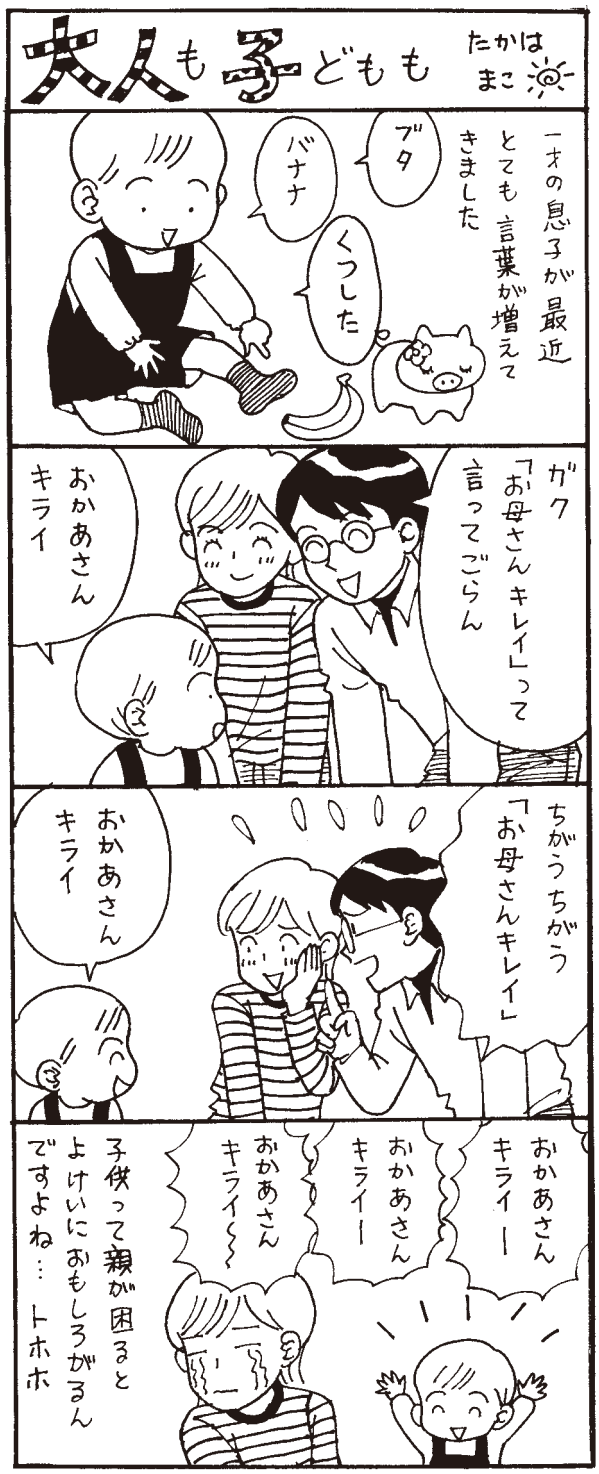
④鍋に湯を沸かし、人参、椎茸を入れて煮る。中華だしを加え、②を丸めて入れる。

⑤白菜、チンゲン菜、もやしを加え、醤油で味をととのえる。

⑥肉団子に火が通ったら、ごま油をたらす。

カワラッキーから一言

れんこんの穴の数は、普通10個。輪切りにすると、穴からむこうが見えるから、先が見通せる縁起の良い食べものとして、お正月のおせち料理にも入っているよ。



今回は山本久美さんからのエピソードです。