

子育て・子育て 支援情報 45

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

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。

児童手当を支給します

児童手当の2月定期支給分を2月10日(火)に、あらかじめ指定された受給者名義の金融機関口座に振り込みます。

今回支給する手当は、平成20年10月から平成21年1月までの4か月分です。

なお、平成20年10月に1年分の支給額を通知しましたが、その金額に変更のない方につきましては、個別の通知を行いません。



今回は鈴木寛美さんからのエピソードです。

るので、預金通帳などで入金をご確認ください。

カワラツキの月かわりレシピ



こども食育マスケットキャラクターのかわら食人カワラツキが、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。

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。

◆根菜シチュー

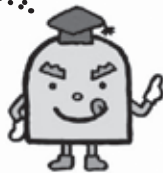
材料(1人分) かぶ20g、鶏もも20g、じゃがいも30g、玉

ねぎ30g、人参10g、れんこん10g、しめじ10g、油少々、シチュールー10g、牛乳20cc

作り方

- ①かぶ、じゃがいも、玉ねぎ、人参、れんこんはひと口大に切る。しめじはほぐす。
- ②油で鶏肉を炒め、色が変わったら玉ねぎを入れて炒める。
- ③水と人参、じゃがいも、れんこんを入れて煮る。
- ④かぶとしめじを加え、やわらかくなるまで煮る。
- ⑤火を止めてルーを溶かし、とろみがつくまで弱火で煮る。
- ⑥牛乳を加えてひと煮立ちさせる。

カワラツキから一言かぶは、春の七草の一つで「すずな」ともいっよ。白い根っこはシチューに入れて、残った葉っぱはゆでて、味噌汁やごはんに入れて食べてね。



カワラツキが園や学校へ出かけています

12月からカワラツキが市内



の保育園、幼稚園、小学校などを訪問し、園や学校の先生と一緒に子どもたちに「食」の大切さを伝えています。