

子育て・子育て 支援情報 46

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。

中高校生の居場所 バコハ 卒業ライブ

勤労青少年ホーム(論地町)内に、中高校生の居場所「バコハ」を設置しています。
 現在は、①ソンドなど音楽を中心にした②ミニユニケーションが図れるよう、子どもたちがライブの企画をしたり、興味や関心のあることに取り組んだりする③ウス(居場所)を目指し、中高校生のスタッフの手で運営さ



今回は岩月好子さんからのエピソードです。



昨年度から始まった「卒業ライブ」を、今年度最後の事業として、開催します。

卒業シーズンの3月に、これまでバコハ内の防音室を利用してきたバンドなどが、その発表の場として、今年度最後のステージを提供します。

れています。

1年間の活動の集大成となるライブです。ぜひご来場ください。

とき 3月28日(土)
 開場/午後1時30分
 開演/午後2時
 ところ 中央公民館ホール
 参加費 無料



カワラッキーの 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。

◆岩石揚げ

材料(1人分) 納豆20g、玉ねぎ20g、さつまいも20g、いんげん5g、小麦粉10g、卵7g、醤油1g、水10g、揚げ油適量

作り方

- ①さつまいもは1cm角に切り、水にさらす。玉ねぎも1cm角に切り、インゲンも1cmの長さになるまで切る。
- ②ボールに卵、醤油、水を混ぜ、小麦粉を加えて軽く混ぜる。
- ③②に①と納豆を加えて混ぜる。
- ④170℃に熱した油に③を静かに入れ、キツネ色になるまで揚げる。

カワラッキーから一言

ココロとした具が岩や石みたいに見えるのが名前の由来。納豆独特のおいが少なくなると、苦手な子も食べられるよ。

