

子育て・子育て 支援情報 50

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



▲平成20年大会

第26回 少年の主張大会 開催します

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。

これからの国際・情報化社会



今回は石原涼さん(高浜中)からのエピソードです。

に生きる子どもたちは、理論的に物事を考える力や広い視野と柔軟な発想力・創造力などを身につけていくことが、特に求められています。

少年の主張大会は、市内の小中学生・中学生・高校生が日常生活の中で考えていることや感じていること、あるいは大人や社会に向けての訴えを聞くことにより、青少年の健全育成に対する市民の理解を深めることを目的に開催します。

これからの高浜を担う子どもたちの「声」を聞くよい機会です。ぜひ、ご来場ください。

とき 7月4日(土) 午前9時～10時30分

ところ いきいき広場ホール

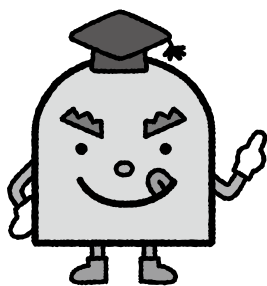


▲平成20年大会

カワラッキィの 月かわりレシピ

こども食育マスコットキャラクタールのかわら食人カワラッキィが、保育園で子どもたちが食べている給食やおやつのでき方

- 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。
- ◆鶏のさっぱり煮
- 材料 鶏もも肉50g、うずら卵3個、生姜1g、酢4g、醤油3g、砂糖0.8g
- 作り方
- ①うずら卵は茹でて殻をむく。鶏肉は一口大に切る。
 - ②鍋に調味料と生姜、水を具が十分浸る程度入れて火にかける。
 - ③沸騰したら鶏肉とうずら卵を入れる。
 - ④煮汁がなくなるまで、じっくり煮る。



カワラッキィから一言
暑くなると食欲が落ちるけど、お酢のおかげで食べやすいよ。このメニューには野菜がないから、野菜のおかずと一緒に食べてね。