

翼地区子ども会

資源ごみ収集体験

夏休みを利用して、翼地区子ども会の4年生以上の会員延べ54人が、資源ごみの分別収集を体験しました。

子どもたちは「おはようございます」と元気にあいさつを交わしながら、新聞紙やペットボトルなどの分別収集に汗を流しました。作業を終えた子どもたちからは、「たいへんだっただけど、やりがいがあった」「自分がごみを出すときも気をつけたい」などの声が聞かれました。この体験を通して、環境に対する理解を深めることができました。



はぐみん優待ショップ紹介

愛知県と連携し、子育て家庭優待事業を実施しています。子育て家庭へのサービスを実施する協賛店舗を紹介します。

店舗名 三交不動産アトレ三河高浜販売センター

所在地 沢渡町三丁目6番地10

☎0120-350-079

定休日 水曜日

特典内容 不動産売買契約締結時にQUOカード2,000円分を進呈します。購入申込時までに保険証などを提示してください。

食育ボランティア募集中!

高浜の子どもたちの食を一緒に守り育てくれるボランティアさんを募集しています。

郷土料理教室を開いたり、市内行事でカワラッキーと一緒に食育啓発を行ったりします。都合のよい時だけの参加でOKです。みんなで楽しく食育しましょう。

登録制ですので、興味のある方は問い合わせてください。

活動内容の例

- ・子どもの調理活動の補助
- ・子ども向けの紙芝居を作る
- ・食材の提供
- ・畑の見学の受け入れ



食育ボランティア企画

カワラッキーと一緒におにぎりを作りました

高浜市食育ボランティア(通称「食ボラ」)は、食を通して、子どもたちの健やかな育ちを支援するための取り組みをしています。

食ボラでは、家庭で食事をする機会が増える夏休みを前に、家族で楽しく簡単にできるおにぎり作りを企画しました。

7月19日に、高浜市エコハウスを会場として、講座を開催しました。おにぎり作りは初めての企画でしたが、約60人の応募をいただく大人気の講座となりました。当日は、各家庭からお米を持ち寄り、梅干やツナなどのおなじみのものから豚のしょうが焼きや天かすなどの変わり種まで、いろいろな具でおにぎり作りをしました。食ボラさんやカワラッキーからは、朝ごはんの大切さやお米の話などを聞きました。自分で作ったおにぎりに、ごま味噌和えと夏野菜のすまし汁を添えて、みんなでおいしい昼食をいただきました。

食ボラでは、子どもたちが食を通して「たのしい、うれしい、おいしい」と感じながら、大切なことを身につける取り組みを進めています。秋には、鬼みちまつりや農業まつりなど、いろんなイベントで、カワラッキーと一緒に食育のPRをしていきます。ぜひ会いに来てね。



カワラッキーのレシピ

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る方法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。

◆麻婆ナス

材料(3人分)

ナス中2本、豚ひき肉45g、ひきわり蒸煮大豆60g、人参30g、玉ねぎ60g、ねぎ30g、生姜1.5g、油適量、A(味噌小さじ2、酒小さじ1弱、醤油小さじ2/3、砂糖小さじ2、唐辛子少々、片栗粉小さじ1)

作り方

- ①ナスはひと口大に切り、人参は短冊切り、玉ねぎはくし切り、ねぎと生姜はみじん切りにする。
- ②油を熱し、ねぎと生姜を入れて炒め、ひき肉と大豆を加える。肉の色が変わったらナスを加え、人参、玉ねぎを加えてさらに炒める。
- ③②の野菜がしんなりしたら、Aを混ぜ合わせて②に加え、全体にからめる。

ナスの皮が紫色をしているのは、紫外線から身を守っているから。光に当たらないようにすると白いナスができるよ。

