

子育て・子育て

支援情報

68

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。

問合せ先 市役所こども育成グループ
☎52-1111(内線362)



今回はたかまこさんからのエピソードです。

大人と子どもの意識のズレを4コマ漫画にします

4コマ漫画「大人も子ども」は、市民の皆さんからお寄せいただいたエピソードなどをもとに、市内在住の漫画家たかまこさんに作品にさせていただき、連載しています。

皆さんが、大人と子どもの意識の差を感じたエピソードを募集しています。

応募方法 エピソードを文章(簡単なメモで結構です)にして、Eメールやファクス、郵送などでご応募ください。電話での応募はできませんので、ご了承ください。

応募先 市役所こども育成グループ
〒444-1398(住所不要)
FAX52-1110(余白に「こども育成グループ行」と明記してください)
E-mail : ikusei@city.takahama.lg.jp

カワラッキーの月かわりレシピ

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。

◆ぜんざい

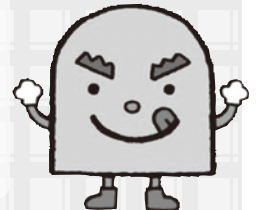
材料(4人分)

小豆(あずき)60g、砂糖30g
もち 4切、塩少々

作り方

- ①小豆をよく洗い、たっぷりの水と一緒に火にかけ、煮立って1、2分したら湯を捨てる。
- ②再び水を加えて煮る。煮立ったら弱火にして約1時間、豆がやわらかくなるまで煮る。(途中、水が少なくなったら加える)
- ③砂糖を半量加え、15分煮る。残りの砂糖と塩を加えて5分煮て火を止める。
- ④もちを焼く。③を器に盛ってもちをのせる。

1月11日は「鏡開き」といって、お正月にお供えした鏡もちを手や木づちでわって食べる日だよ。



吉浜北部保育園 「ぽっぽっぽ」へ野菜をお届け!



吉浜北部保育園の子どもたちが、吉浜まちづくり協議会が運営するサロン「ぽっぽっぽ」へ、園の畑でとれたかぶや大根を贈りました。野菜は漬物などに調理して店内で提供されます。

