

子育て・子育て

支 援 情 報

70

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Iさんからのエピソードです。

子育て家庭優待事業 「はぐみんカード」の更新はお済みですか?

18歳未満の子どもをお持ちの子育て家庭と妊娠中の方には「はぐみんカード」を配布しています。このカードを協賛店舗で提示することにより、お店が独自に設定するサービスを受けることができます。

事業開始時に配布したカードは、平成23年3月31日が有効期限となっています。その先も引き続きサービスを受けるためには、新たなカードに更新していただく必要があります。

更新の必要なカードには、有効期限が記載されていますので、お手持ちのカードをご確認いただきますようお願いいたします。

なお、子ども手当の対象となるお子様には、平成22年10月の子ども手当支給通知書に同封してお送りしています。

明日は、キミの笑顔の中に。
子育て応援宣言。

はぐみんカード

子育て家庭優待事業
愛知県内の全協賛店舗で使えます。
有効期限 / 2011年3月31日

旧カード

有効期限が記載されています。更新してください。

新カード

有効期限の記載がありません。今後も継続して利用できます。

明日は、キミの笑顔の中に。
子育て応援宣言。

はぐみんカード

子育て家庭優待事業
愛知3県の協賛店舗で使えます。
毎月19日は子育て応援の日(はぐみんデー)

カワラツ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ツキーが、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。

◆牛肉の柳川風煮◆

材料(4人分)

牛もも肉60g、卵2個、ごぼう40g、玉ねぎ80g、人参40g、小松菜60g、油少々、A(酒少々、醤油小さじ2、みりん小さじ1、砂糖小さじ1、だし汁適量)

作り方

1. 牛肉は食べやすい大きさに切り、ごぼうはささがき、玉ねぎは薄切り、人参は短冊切り、小松菜は3cmの長さに切る。
2. 鍋に油を熱し、牛肉、人参、ごぼう、玉ねぎを入れて炒め、Aを加えて煮る。アクが出たらすくい取る。
3. 具材に火が通ったら小松菜を加えてさっと煮立て、卵を溶いて流し入れてフタをして煮る。

ドジョウとささがきごぼうを卵でとじる「柳川鍋」という料理があって、ドジョウの代わりに他の材料を使うと「柳川風」って呼ぶんだ。

