

子

育

ち

育

子

て

市役所こども育成グループから、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。

支援情報

問合せ先 市役所こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.73



子ども手当を支給します



子ども手当の6月定期支給分を6月10日(金)にあらかじめ指定された受給者名義の金融機関口座に振り込みます。今回支給する手当は、平成23年2月分から5月分までの4ヶ月分です。

支給対象となる方には、通知書を発送しますので、通帳などで入金をご確認ください。

支給日 6月10日(金)

支給期間 平成23年2月分～5月分

平成23年6月の現況届の提出は不要です

平成23年9月分までの子ども手当の受給については、6月の現況届の提出は不要です。ただし、10月に届出・申請などが必要となる場合があります。



K.Iさんからのエピソードです。



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、高浜の郷土料理の作り方を紹介します。ご家庭でも、お子さんと一緒に作ってみてください。

郷土料理編

◆鶏めし

材料(作りやすい分量)

米2.7合、もち米0.3合
鶏肉180g、人参(中)1本
油揚げ1.5枚、鶏脂適量
A(みりん大さじ1、砂糖大さじ3、たまり醤油大さじ2)

作り方

- ①米ともち米を研いでザルにあげ30分置き、炊飯器に入れ、通常の水加減で炊く。
- ②人参、油揚げは小さな短冊切り、鶏肉は小口切りにする。
- ③鶏脂で鶏肉を炒め、表面が白くなってきたら、Aと人参、油揚げを入れて煮る。
- ④米が炊けたら、ごはんの表面に菜箸で数箇所穴をあけて、③の具と汁を半分ずつ入れてふたをし、もう一度炊く。(ごはんと具は混ぜない)
- ⑤④が炊けたら、そのまま20分蒸らし、③の残りの半分を入れて全体を混ぜる。

高浜市の吉浜地区では、昔から養鶏が盛んで、卵が産めなくなった鶏(廃鶏)を鶏めしにして、最後まで大切にいただくんだよ。



6月19日の食育の日に合わせて6月17日(金)の市内全小中学校、幼稚園、保育園の給食は鶏めしだよ。