

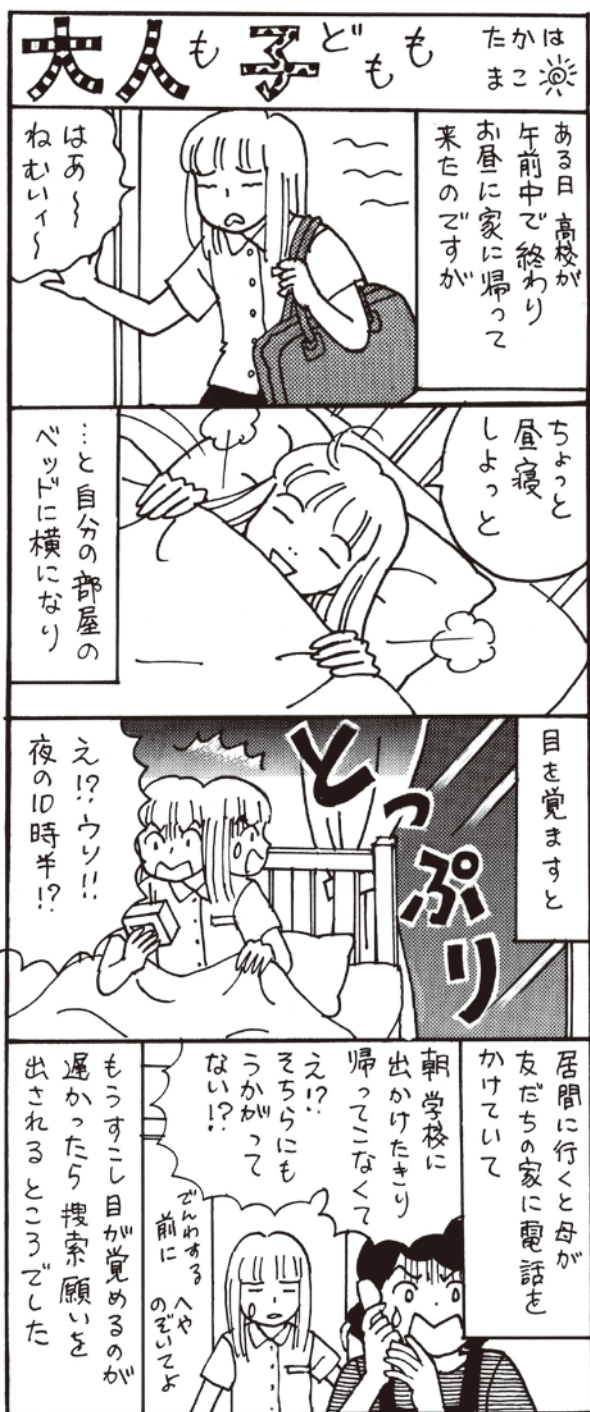
子育て支援情報

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.89



R.Sさんからのエピソードです。

児童手当・特例給付を支給します

児童手当・特例給付の10月定期支給分を10月10日(水)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、6月～9月までの4か月分です。

今回の振り込みに先立ち、個別に「支払通知書」を送付し、今後の支給額についてお知らせします。預金通帳などで入金を確認してください。

食育協力隊カワラッキーフレンズ登録企業より食育事業に寄附

8月26日に行われた(株)おとうふ工房いしかわの夏祭りにて、石川伸代表取締役より市長へ寄附の目録が贈呈されました。

高浜市の子どもたちのために、食育がますます推進されることを期待して、夏祭りの売り上げの一部を寄附してくださいました。

会場では、屋台から香ばしいかおりが漂う中、とれたての新鮮野菜の販売やもちつきなどが行われ、参加者の五感を刺激する楽しい食育イベントとなりました。



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、保育園の給食やおやつ作り方の一部を紹介します。ぜひ、家庭でもお子さんと一緒に作ってください。

◆かつおの香り揚げ

材料(3人分)

かつお120g、醤油小さじ2分の1、小麦粉30g、青のり0.3g、冷水約20cc、揚げ油適量

作り方

- ①かつおは1口大に切り、醤油をまぶす。
- ②小麦粉に冷水を入れてさっくり混ぜ、青のりを加えて軽く混ぜる。
- ③①を②にくぐらせ、180℃に熱した油でカラッと揚げます。

かつおの旬は、年に2回あるよ。
5～6月は初がかつおと呼ばれて、さっぱりとした味で、
9～10月は戻りがかつおと呼ばれて、脂がたっぷり
のっているよ。

