

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。

問合せ先 市役所こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.80



T.Sさんからのエピソードです。

子ども手当のお知らせ

平成23年10月から子ども手当制度が変わりました。10月分からの手当を受給するためには、9月分までの子ども手当を受給していた方も含め、すべての方が申請をする必要があります。

■手続きのお済みでない方へ

9月分までの子ども手当を高浜市から受給されていた方には、10月中旬にご案内をお送りしました。案内の届いていない方、高浜市へ転入時に子ども手当手続きを受給されていない方でまだ手続きがお済みでない場合は、お早めに手続きをしてください。ただし、公務員の方は職場での手続きとなりますので、本市への申請は不要です。

なお、子ども手当制度変更にあたり、特例として、平成24年3月31日(土)までに申請した方は、10月分の子ども手当からさかのぼって受給することができます。

申請期限を過ぎると平成23年10月から平成24年3月分の受給ができなくなりますのでお早めに手続きをしてください。郵送の場合は当日の消印有効です。

2月定期支給分を受給するためには、1月13日(金)までに申請してください。(郵送の場合は必着)

次の方は3月31日までに申請してもさかのぼって受け取ることができませんので、速やかに申請してください。

- ・10月以降に他市町村へ転居した方
- ・10月以降にお子さんが生まれた方



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ください。

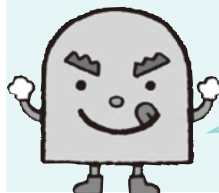
◆鶏と野菜の照り焼き風

材料(2人分)

鶏もも肉40g、れんこん40g、人参20g、ナス40g、ピーマン20g、油少々、醤油小さじ1、みりん小さじ1

作り方

- ①れんこんは薄切りにして、水にさらす。
- ②鶏肉はひと口大に切る。人参は短冊切り、ナスは乱切り、ピーマンは5mm幅に切る。
- ③フライパンに油を入れ、鶏肉を入れて炒める。鶏肉にある程度火が通ったら水気を切ったれんこんと残りの野菜を入れて炒める。
- ④③に醤油とみりんを入れて、全体にからめる。



鶏肉にはモモ肉のほかにもムネ肉やササミ、手羽などがあるよ。部位によって栄養はもちろん、食感や味が変わるよ。