

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.81

子ども手当を支給します

子ども手当の2月定期支給分を2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10月から平成24年1月までの4か月分です。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。

こども食育発表会を開催します

高浜市こども食育推進協議会では、市のこども食育への理解を深めるため、市内のこども食育の実践発表と食育トークを開催します。

とき 2月6日(月) 午後3時~4時30分
ところ JAあいち中央高浜支店2階
内容

- ・食育実践発表(2011カワラッキー賞【一般部門】キングカワラッキー賞受賞 高浜高等学校、高浜小学校、吉浜幼稚園)
- ・食育トーク「(仮)みんなで進める楽しい食育」
酒井映子教授(愛知学院大学)&石川伸会長(高浜市こども食育推進協議会)

参加費 無料
※事前申込は不要です。気軽にお越しください。
問合せ先 高浜市こども食育推進協議会事務局(市役所こども育成グループ内) ☎52-1111(内線362)



M.S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、保育園で子どもたちが食べている給食やおやつ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。

◆彩り照り焼き丼

材料(3人分)
鶏もも肉100g、小松菜60g、卵1個、しば漬15g、ごま小さじ2、ごはん茶碗3杯、油少々、塩少々、A(醤油小さじ2、みりん小さじ1強、中華だし小さじ1/2)

- 作り方
- ①鶏肉は食べやすい大きさに切る。しば漬はみじん切りにする。小松菜は小口切りにし、ゆでて水気をしぼる。
 - ②卵は溶いて、塩少々を加え、フライパンで薄く焼き、細く切って錦糸卵を作る。
 - ③フライパンに油を熱し、鶏肉を中火で炒める。火が通ったらAを入れてからめる。
 - ④ごはんにしば漬を混ぜて丼に盛り、錦糸卵、③の鶏肉をのせ、小松菜、ごまを上から散らす。

鶏肉には、食中毒菌が付着していることがあるから、中心部までしっかり火を通して食べてね。

