

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.82

重要!

子ども手当の申請はお済みですか

平成23年10月分からの子ども手当の申請がお済みでない方は、至急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。

申請期限は、3月31日(土)です。

(郵送の場合、当日の消印有効)

特例として、申請期限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できます。

申請期限を過ぎると平成23年10月分から平成24年3月分の受給はできません。

ただし、次の方は申請期限までに申請してもさかのぼって受け取ることはできません。

- ・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



S.M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。

◆甘辛豆腐団子

材料(3人分)

木綿豆腐50g、白玉粉40g、醤油小さじ1、砂糖大さじ1強

作り方

- ①豆腐は軽く水を切る。
- ②白玉粉と①を混ぜてよくこねる。
- ③耳たぶくらいのかたさになったら、10円玉大の団子に丸める。
- ④鍋にたっぷりの湯を沸かして、③の団子を入れる。
- ⑤団子が浮き上がってきたらザルにとる。
- ⑥醤油と砂糖を火にかけて⑤の団子を入れ、とろみが出るまで煮る。

豆腐の原料の大豆は、「畑のお肉」と呼ばれているよ。それは、お肉みたいに、たんぱく質をたくさん含んでいるからなんだ。

