

# 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.84

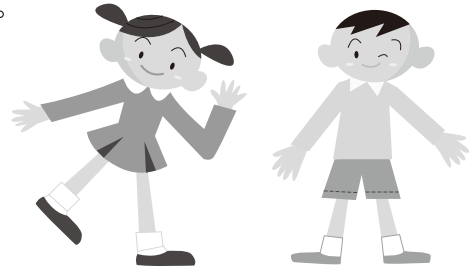
ニコニコは「なかよくしよう」のあいずだよ

5月5日～11日は  
児童福祉週間です

子どもや家庭、子どもの健やかな成長について国民全体で考えることを目的に、毎年5月5日の「こどもの日」から1週間を「児童福祉週間」と定めています。

高浜市でも、「たかはま子ども市民憲章」を制定し、子どもの権利について分かりやすく伝えるための取り組みを行っています。

この機会に子どもの権利や成長について考えてみましょう。



K.い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てください。

## ◆春野菜の炒め物

### 材料(2人分)

豚肉60g、キャベツ80g、玉ねぎ40g、人参20g、アスパラ20g、生椎茸20g、油少々、醤油小さじ1、塩少々

### 作り方

- ①豚肉は3cm幅に切る。キャベツはひと口大、玉ねぎはくし切り、人参は短冊切り、アスパラは斜め切り、生椎茸は薄切りにする。
- ②フライパンに油を熱し、豚肉、人参、玉ねぎ、キャベツ、生椎茸、アスパラの順に炒める。
- ③火が通ったら、醤油、塩で味をととのえる。

春のキャベツは夏秋のキャベツに比べてみずみずしくやわらかいよ。大きさを割に重いものがおいしいんだって。

