

# 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 園こども育成グループ  
☎52-1111(内線362)

No.103



N.Tさんからのエピソードです。

食育  
応援!!

## 高浜市食育協力隊 カワラッキーフレンズの 取り組み紹介

食育の啓発や実践活動に協力していただける団体や事業者を高浜市食育協力隊カワラッキーフレンズ(登録制)といいます。

今回紹介するカワラッキーフレンズは、「高浜南部幼稚園」です。

10月末に幼稚園で収穫したさつまいもを使って、スイートポテト作りを行いました。

「やわらかーい」「おいしそうなおいがしてきた」とさつまいもの変化を楽しみながら作り、みんなで食べました。

問合せ先 高浜南部幼稚園 ☎52-4834



## カワラッキーの 月かわり レシピ

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を一部を紹介します。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。

### ◆ゴロゴロ鬼まん

材料(4個分)

さつまいも200g、砂糖32g、白玉粉7g、水10cc  
(小さじ2)、小麦粉64g、塩1.6g(小さじ3分の1弱)

作り方

- ①さつまいもは1cm角のサイコロに切る。
- ②①に砂糖をまぶし、30分以上置く。
- ③白玉粉と水を混ぜ、溶かしておく。
- ④②に水分が出てきたら、③と小麦粉、塩を加え、よく混ぜる。
- ⑤クッキングシートの上に④を4等分してのせ、約15分蒸す。

もっちりした鬼まんじゅうだよ。  
④のときに粉っぽかったら、  
少し水を足してね。

