

子育て 子育て

市役所子ども育成グループから、子育て・子育て支援策に関する情報を毎月1日でお知らせします。

支援情報

問合せ先 市子ども育成グループ
☎52-1111
(内線362)

No. 115

11月1日 「高浜市子ども会大会」開催!

高浜・高取・翼地区の子ども会会員や役員など、約500人が参加。各子ども会が工夫を凝らし、遊びコーナーや模擬店など約20種類のブースを設け、子どもたちも運営に関わりながら、学年や学区を越えた交流を育みました。

当日はあいにくの雨でしたが、会場には子どもたちの笑顔と歓声があふれていました。



▲的めがけて景品をゲット!



▲はしつかみゲーム。大人も童心に帰ってチャレンジ!

子育てマンガ「おとなも子ども」は都合によりお休みします。

ベストフレンズ賞受賞メニューが「カフェ&ベーカリーふるふる」のモーニングで食べられます

ベストフレンズ賞に「中学生が考案した朝食メニューをお店のモーニングで提供する」副賞を贈りました。

南中学校2年・北原千優さんが考案した「クレープモーニング」を、1日限定で提供します。どなたでも食べられますので、ぜひ利用してください。

とき 12月13日(土)午前9時~11時

内容 クレープモーニング(受賞メニュー+ドリンク)
1食500円(税込) ※限定20食

申込方法 12月2日(火)から予約受付開始(先着順)
※予約しない場合は、通常のモーニングメニューです。

問合せ先 カフェ&ベーカリーふるふる

二池町一丁目8-5
(南部ふれあいプラザ内)
☎52-7771



子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作り方の一部を紹介します。家庭でも簡単にできます。ぜひ、お子さんといっしょに作ってみてください。

◆ 魚のコーン焼き

材料(1人分)

白身魚1切、塩少々、小麦粉適宜、クリームコーン10g、コーン5g、マヨネーズ小さじ1、油少々

作り方

- ①魚に塩をふり、小麦粉をまぶす。
- ②クリームコーンとコーン、マヨネーズを混ぜる。
- ③アルミホイルに油を薄くぬり、①を置き、その上に②をのせる。
- ④オーブンまたはグリルなどで③を火が通るまで焼く。

12月に旬の白身魚は、スズキ、マダイ、タラなどだよ。お店で見つけてね。

