

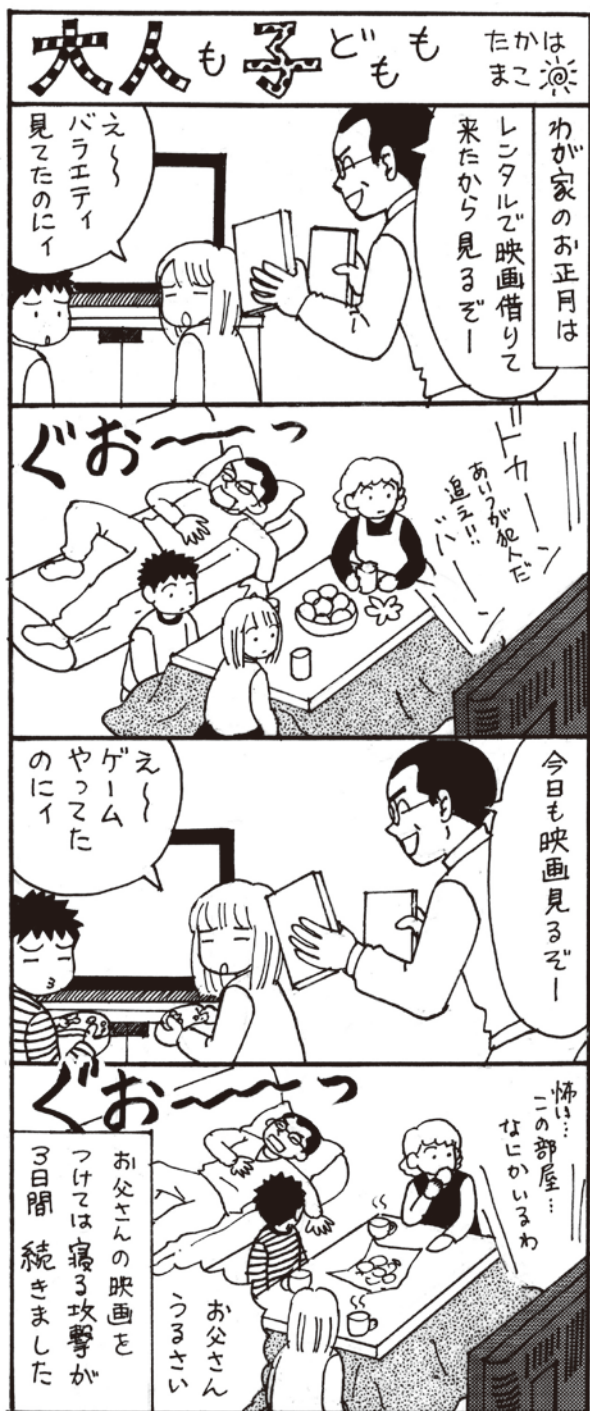
子育て支援情報

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.105



R.Sさんからのエピソードです。

児童手当を支給します

児童手当の2月定期支給分を2月10日(月)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25年10月から平成26年1月までの4か月分です。

なお、平成25年10月に1年分の支給額を通知しましたが、その金額に変更のない方については、個別に通知を行いませんので、預金通帳などで入金を確認してください。

2月は「家庭の日」県民運動の強調月間です

愛知県では、親と子が対話する機会をつくろう、という趣旨で、毎月第3日曜日を「家庭の日」と定め、「親と子の対話がつくるよい家庭」をスローガンに「家庭の日」県民運動を展開しています。



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

◆タラの野菜あんかけ

材料(3人分)

タラ3切、もやし60g、しめじ30g、人参15g、ピーマン15g、醤油小さじ1、砂糖小さじ2、片栗粉小さじ2、揚げ油適量

作り方

- ①人参とピーマンは千切りにし、しめじはほぐす。もやしは長いものを切る。
- ②鍋に水適量と人参を入れて火にかける。火が通ったらもやし、しめじ、ピーマン、砂糖、醤油を入れる。
- ③片栗粉を同量の水で溶いて入れ、とろみをつける。
- ④タラに片栗粉(分量外)をまぶして揚げ油で揚げ、③のあんをかける。

タラは、身が雪のように白いことから漢字では、「鱧」と書くんだって

