

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 園こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.106



M.Tさんからのエピソードです。

高浜市乳児保育憲章制定5周年

「高浜市乳児保育憲章」は平成21年3月18日に制定され、今月で5年を迎えます。

乳児を預かる保育園や家庭的保育などでは、この憲章の理念を活かした保育を行っています。

〈高浜市乳児保育憲章〉

高浜市では、一人ひとりの乳児が、人として大切にされ、安心できる環境の中で、自分を深く信頼し、のびのびと育つことができるように、次のことに心がけて、乳児を育てていきます。

- ①乳児の可能性を信じ、その表情や態度から、一人ひとりの乳児の声を聴き取る努力をするなかで、それぞれのもつ力が豊かに引き出されるよう、育てていきます。
- ②乳児の経験を大切に、「見守り」、「気かけ」、「待つ」ことに心をくだき、育てていきます。
- ③地域のすべての大人が、乳児の健やかな成長を願い、それぞれの家庭の子育てを支え、支えあいます。



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。

◆糸昆布の煮物

材料(3人分)

糸昆布9g、水煮大豆15g、人参30g、れんこん45g、小松菜30g、はんぺん15g、油少々、A(酒少々、醤油小さじ2、砂糖小さじ2、だし汁300cc)

作り方

- ①糸昆布はさっと洗って水に浸けて戻す。
- ②人参は千切り、れんこんはいちょう切り、小松菜は2cm長さ、はんぺんは薄切りにする。
- ③鍋に油を熱し、人参、れんこん、はんぺん、糸昆布、水煮大豆の順に炒める。
- ④Aを加え、弱火で煮る。
- ⑤煮汁が少なくなってきたら小松菜を加え、さっと煮る。

昆布には、「グルタミン酸」といううま味成分がたくさん入っているんだよ。

