

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. 112



!! さんのエピソードです。

「GO GO はまキッズが行く！」GO はままつり！参加者募集

市内の子育て支援センター、子育て支援グループ、いちごプラザが合同で実施するイベントが「GO GO はまキッズが行く！」です。

普段はそれぞれが独自に子育て支援に取り組んでいます。このイベントでは、各グループが日ごろの経験を持ち寄って楽しいイベントを企画しています。

今回は、「GO はままつり！」として、いろいろな遊びのコーナーを用意しています。親子で楽しいひとときを過ごしてください。

とき 9月26日(金)

午前10時～正午(午前10時から受付開始)

ところ いきいき広場3階

参加費 子ども1人につき150円(保険代、材料費など)

持ち物 お茶など

内容 サーキット遊び、新聞紙を使った遊びコーナーなど

対象・定員 乳児(未就園児)50組程度 ※先着順

申込方法 9月3日(水)午前10時より、各子育て支援センター、いちごプラザへ直接来館のうえ申込

※電話申込不可

その他 活動中のけがや事故は、応急処置しますが、責任は負いかねますので、了承してください。

問合せ先 高浜市社会福祉協議会(高浜市いちごプラザ)
☎52-5232



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、保育園の給食やおやつの作り方の一部を紹介します。ぜひ、家庭でもお子さんといっしょに作ってみてください。

◆ ドライカレー

材料(3人分)

合挽き肉 120g、玉ねぎ 120g、人参 45g、ピーマン 30g、にんにく 3g、油少々、小麦粉大さじ1強(11g)、A〔ソース小さじ2と2分の1(15g)、ケチャップ小さじ2と2分の1(18g)、カレー粉小さじ1強(2.4g)、コンソメ小さじ1と2分の1(4.5g)〕、水 100cc、ご飯3杯

作り方

- ① 玉ねぎ、人参、ピーマン、にんにくは、みじん切りにする。Aに少量の水(分量外)を入れて混ぜておく。
- ② 鍋に油をひき、にんにくを香りが出るまで炒め、玉ねぎ、挽き肉、人参、ピーマンを入れて炒める。
- ③ ②に小麦粉を入れてよく混ぜ、なじんだらAを混ぜたものと水を入れ、弱火で煮詰める。
- ④ ご飯に③をかける。

ドライカレーは、みじん切りにした野菜と挽き肉をカレー粉で味付けしてご飯に添えたものだ。カレー味の炒飯をドライカレーと呼ぶこともあるよ。

