

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 函こども育成グループ
☎52-1111(内線362)

No.125



K・Tさん からのエピソードです。

高浜市子育て支援ネットワーク

～子育て支援情報を活用してください～

子育て中の家庭が利用できる市内の施設や行事、サービスなどの情報をウェブ上でお知らせしています。

親子で遊べるイベント、お母さんのリフレッシュにぴったりの託児つき講座、各種相談窓口なども紹介しています。行事予定は、年齢ごとに3つにわけて掲載しており、メールマガジンでも定期的に配信していますので、ぜひ、登録して活用してください。



メールマガジンの登録方法

QRコードか、ホームページから登録できます。



〈0～2歳児〉



〈3～5歳児〉



〈小・中学生〉

＜ホームページアドレス＞

PC版 <http://www.takahamashi.com/>

スマートフォン版

<http://www.takahamashi.com/sp/>

モバイル版

<http://www.takahamashi.com/m/>



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。

◆松風焼き

材料(4人分)

鶏ミンチ160g、木綿豆腐80g、玉ねぎ60g
片栗粉大さじ1と3分の1、A(味噌大さじ1弱、みりん小さじ1、酒小さじ1弱、ごま油小さじ2分の1、すりごま小さじ2分の1強、青のり少々)

作り方

- ①豆腐は水気を切っておく。玉ねぎはみじん切りにする。
- ②ボールに鶏ミンチ、豆腐、玉ねぎ、片栗粉、Aを入れ、よく混ぜる。
- ③天板にオーブンシートを敷き、②を2cm厚に伸ばす。オーブンを予熱し、200℃で約20分焼く。

カワラッキーから一言

松風焼きは、おせち料理の1つで、表面にケシの実を散らして焼いたものだよ。給食では、代わりにすりごまを使っているよ。

