

# 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日でお知らせします。

問合せ先 市こども育成グループ  
☎52-1111 (内線362)

No. 117



M.Oさんのエピソードです。

## 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(火)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26年10月から平成27年1月までの4か月分です。

なお、平成26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。



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る方法の一部を紹介します。家庭でも簡単にできます。ぜひ、お子さんと一緒に作ってみてください。

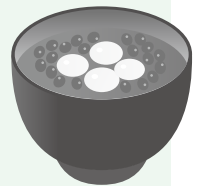
### ◆ぜんざい

材料(4人分)

小豆60g、白玉粉52g、上新粉28g  
砂糖大さじ3、塩少々、水適量

作り方

- ①小豆をよく洗い、鍋に小豆の3倍以上の水を入れ、強火にかける。沸騰したら約5分煮立たせ、ゆで汁を捨てる。
- ②ふたたび鍋に小豆と水を入れ、強火にかける。煮立ったら弱火にしてアクをとりながら約40分煮る。小豆がやわらかくなったら、砂糖、塩を入れてとろみがつくまで煮る。途中、水がなくなったらたす。
- ③白玉粉と上新粉を混ぜ、少しずつ水を加えてこね、耳たぶくらいのかたさの団子を作る。団子を沸騰したお湯に入れてゆで、浮いてきたらもう1分ほどゆでて、冷水にとる。
- ④②に③を入れる。



白玉粉の原料はもち米、上新粉の原料はうるち米(ごはんになるお米)だよ。

白玉粉はもちもちで、上新粉は歯ごたえがあるよ。片方の粉だけでも団子は作れるよ。

