

# 子育て支援情報

市役所子ども育成グループから、子育て・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 園子ども育成グループ  
☎52-1111  
(内線362)

No. 118



N.Sさんのエピソードです。

## 高浜市乳児保育憲章ご存じですか？

「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6年を迎えます。

この憲章には、地域の皆さんといっしょになって、次世代の高浜市を担ってくれる子どもたちを育てていくという想いが込められています。

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

平成21年3月18日制定

高浜市では、一人一人の乳児が、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、一人一人の乳児の声を聴き取る努力をする中で、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。



子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。

### ◆回鍋肉（ホイコーロー）

材料(3人分)

- 豚もも肉60g、厚揚げ45g、キャベツ150g、人参30g、えりんぎ30g、ごま油適量
- A(味噌大さじ1弱、砂糖大さじ1、みりん小さじ1/2、醤油少々)

作り方

- ①豚肉と厚揚げは、ひと口大に切る。キャベツはざく切り、人参とえりんぎは短冊切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、豚肉、厚揚げを炒める。
- ③Aを混ぜ合わせ、②に入れて野菜を加えてさらに炒める。

「回鍋」は、一度調理した食材をもう一度鍋に戻して調理するという意味だよ。本来の作り方は、肉と野菜を別々に炒めて、鍋に戻すんだ。

