子育て情報満載!!

ホームページにも アクセスしてください!!

http://www.kokoemi.jp/



◆ケータイ・スマホは こちらからアクセス!





★1月のお知らせ★

	対象	日程	受付時間	場所
	4カ月児健診 (平成27年9月生まれ)	19日(火)	13:30 { 13:50	三野町 保健センター
		26日(火)		
	1歳6カ月児健診 (平成26年6月生まれ)	6日(水)		
		28日(木)		
	3歳児健診 (平成24年6月生まれ)	7日(木)		
		14日(木)		

10カ月児相談

対象	日程	受付時間 (開始時間)	場所
平成27年3月生まれ	19日(火)	13:00~ 13:10 (13:15)	三野町 保健センター
一一成2/43月生よれ	26日(火)		

◎乳幼児健診・相談は子どもの成長や発達を知る節目の時期に実施しています。 ぜひこの機会に受けましょう。

プレママひろば

対象	日程·時間	場所
16週以降の妊婦 (希望者は8日〜21日までに お申し込みください)	22日(金) 9:30~11:00	三野町保健センター

児童相談

対象	日程·時間	場所
18歳未満の子どもと その保護者 (希望者は25日までに電話で お申し込みください)	26日(火) 13:30~16:00	市役所3階

◎県の専門員が相談に応じます。保護者のみの相談も可能です。

▶申し込み・問い合わせ 子育て支援課 ☎73-3016

発達障がい啓発活動

【パネル展示】

日 時 1月16日(土)~31日(日)

場所詫間町図書館

内 容 発達障がいに関するパネル展示、

【発達障がい無料相談会】

場所詫間町図書館

その保護者など

相談員 県発達障害者支援センター

申し込み期限 1月20日(水)

▶申し込み・問い合わせ

ウィズの会

<発達障がい児(者)の保護者のつどい>

日 時 1月14日(木)午前10時~正午

場所西讃保健福祉事務所

内 容 座談会

対 象 発達面で気になる子どもを持つ 保護者など

注意事項を加希望者は事前の申し込みが必要

▶申し込み・問い合わせ

西讃保健福祉事務所 ☎25-2052

図書の貸し出し

日 時 1月31日(日) 午後1時~4時

対 象 発達障がい、発達の気になる人や

「アルプスかがわ」職員

子育て支援課 ☎73-3016

れんこんバーク

- ・合いびきミンチ 140g
- ・れんこん 60g ・玉ネギ 60g
- ・ニンジン 40g ・卵 32 g
- ・牛乳 20 g ・パン粉 12 g
- ・塩こしょう少々 ・ケチャップ (お好みで)

- 1. れんこん、玉ネギ、ニンジンは小さめにみじん切り。 玉ネギとニンジンは炒めます。
- 2. ボールに全ての材料を入れて、よくこねます。形を 整えて、フライパンで焼きます。
- 3. ケチャップソースをかけて、完成!



ソースは、大根おろし + ポン酢や キノコのあんかけにしてもおいしいよ☆

保育所の調理員と管理栄養士が子どもたちに人気の給食レシピを

レシピ集の発行は「みとよ朝ごはんレシピ」に続き2回目。今回は、

子どもたちの笑顔のために、給食の献立からよりすぐった1冊です。

まとめた「保育所の美味しいレシピ」が完成しました。

主菜、副菜、デザートがそろった全53品となっています。

レシピ集は、図書館で閲覧・貸し出しができるほか、

子育て支援サイトで公開していますので、ぜひご覧く

おすすめメニュー (材料は子ども 4人分です)

かぼちゃの揚げ煮

材料

子どもに大人気のメニューがずらり☆

レシピ集を公開中▶

- ・カボチャ 200g
- ・片栗粉 20g ・揚げ油 適量
- ・砂糖 4g ・しょうゆ 4g
- ·水 12g · かつお節 2g

作り方

- 1. カボチャを 2cm角に切ります。
- 2. カボチャに片栗粉をまぶして、170℃の油で揚げます。

て・笑顔のみとよ

- 3. 鍋で調味料(砂糖、しょうゆ、水)を沸かし、揚げ たカボチャに絡めます。
- 4. 仕上げにかつお節を振り掛けて、完成!



カボチャのほか、ジャガイモやサトイモ など、時季の野菜にもぴったり☆

M's Smile Bate # BUN LAND



●伊藤 正汰ちゃん

2015年1月22日 ③正臣・こずえ(山本町) ④ 祝1歳♪元気に大き くなってね。生まれ てきてくれてあり



●長谷川 陽暖ちゃん

2015年1月21日

⑤ 佑貴・真由(豊中町) △陽暖の笑顔でみん な幸せいっぱい♡ 元気いっぱい大き



3月生まれの 愛どる募集

市内在住で、満1歳の誕生日を迎え る愛どるを墓集しています。3月4 まれで掲載を希望する人は1月12日 ページから申請書をダウンロードし 必要事項を記載の上、写真(データ 可)を添えて、秘書課まで持参して ください。

▶申し込み・問い合わせ 秘書課 ☎73-3001 ※このコーナーの個人情報を営業目的等に 利用することを禁じます。





編集に携わった調理員の 松田ちあきさんと 田尾秋子さん

子どもたちは、いつも給食の時間を楽しみにしています。食べること を楽しみ、食に興味を持ってくれたら嬉しいですね。

小さい頃に食べた記憶って残っています。子どもたちが大きくなった とき、味だけでなく、食の大切さや食べる喜びが次に生まれてくる子ど もへと受け継がれていってほしいなと思います。休日など時間に余裕が あるときに、みんなで作って、一緒に食べてみてください。

家族みんなでしたださます