

(子育て教室) なかよし広場



毎回たくさんの親子が集い、楽しいお話や歌あそびをしています。

生年月日と場所を確認のうえ、親子で気軽に参加してください。「つくっ👉なかよし広場」に限り予約が必要です。

○時 間・・・午前10時～11時15分

○料 金・・・無料

○対 象・・・町内の方

◆問い合わせ

子育て支援センター ☎84-3099

福祉課 ☎82-1114

◎1歳児クラス (H17.4.2～H18.4.1生まれ)

期 日	内 容	場 所	駐 車 場
1/18(金)	ままごとあそびをしよう	子育て支援センター	光町保育園駐車場
2/2(土)	日吉保育園であそぼう	日吉保育園	日吉保育園駐車場
3/13(木)	手形入り壁飾りをつくろう	子育て支援センター	光町保育園駐車場

◎2歳児クラス (H16.4.2～H17.4.1生まれ)

期 日	内 容	場 所	駐 車 場
1/15(火)	光町中央幼稚園であそぼう	光町中央幼稚園	光町中央幼稚園駐車場
1/29(火)	つくっ <small>👉</small> なかよし広場 (要予約)	光町中央幼稚園隣接 なかよしルーム	光町中央幼稚園 駐車場
2/2(土)	日吉保育園であそぼう	日吉保育園	日吉保育園駐車場
2/21(木)	えいごdeなかよし広場	子育て支援センター	光町保育園駐車場
3/18(火)	光スポーツ公園であそぼう	光スポーツ公園 ※雨天時:子育て支援センター	光スポーツ公園駐車場 ※雨天時:光町保育園駐車場

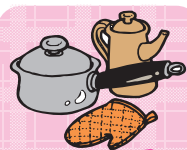
- ①肉を3mm厚さほどの薄切りにする。
 - ②春菊は茹でて3cm長さに切る。椎茸は軸を取り、飾り切りにする。麩は4切れに切る。
 - ③鍋に①を煮立て、椎茸、麩を軽く煮て取り出す。
 - ④片栗粉を肉に薄くまぶす。
 - ⑤肉、野菜、麩を盛り合わせ、汁をはってわさびをのせる。
- ※ピリツときいたわさびがのった春菊を食べると口がさっぱりとします。
- 食生活改善推進員
鈴木スエ(白磯)

☆鴨の治部煮☆

材料:(4人分)

- 合鴨肉(または鶏肉).....160g
- 片栗粉.....大さじ2
- 春菊.....120g
- 椎茸.....4個
- 生麩(もみじ又は梅形).....100g
- だし汁.....2カップ
- ④ 砂糖.....大さじ1
- 酒.....大さじ2
- しょうゆ.....大さじ2
- 練りわさび.....小さじ1

1人分 223kcal
(鶏もも肉を使った場合は170kcal)



手作り料理を
食卓に!

