

児童手当の支払日は
2月10日(火)です

●問合せ

市民課管理グループ ☎ 23 - 2116



ハッピースタイル

1人で乗れるようになりまして♪

むつわ
矢部 睦和 くん
2歳



お子さんの写真を大募集!! メール又は郵送で
市役所秘書広報課まで info@city.takahagi.tlg.jp

子育てカレンダー

2月

5日(木)	市報2月号発行日
6日(金)	
7日(土)	
8日(日)	
9日(月)	
10日(火)	児童手当の支払日
11日(水)	🌀 つどいの広場休館
12日(木)	
13日(金)	📺 健康相談(8:45~11:00)
14日(土)	📺 子ども映画会
15日(日)	
16日(月)	
17日(火)	
18日(水)	🌀 レインボーおはなし会(10:30~11:00)
19日(木)	
20日(金)	
21日(土)	📺 おりがみ教室
22日(日)	
23日(月)	📺 健康・歯科相談(8:45~11:00)
24日(火)	
25日(水)	🌀 赤ちゃん教室(10:00~11:30)
26日(木)	
27日(金)	
28日(土)	📺 おはなし会

3月

1日(日)	
2日(月)	
3日(火)	📺 BCG予防接種(13:30~14:30)
4日(水)	🌀 フリーマーケット(10:30~11:30) 📺 3歳児健診(12:30~16:00)
5日(木)	

白抜きは会場

📺 総合福祉センター 詳しくは7ページ「すこやか」

🌀 萩っ子つどいの広場(総合福祉センター2F)

📺 図書館 詳しくは15ページ「図書館だより」

総合福祉センター2F

萩っ子つどいの広場通信

●問合せ 社会福祉課 萩っ子支援グループ ☎ 23-7030

総合福祉センター2階にある「萩っ子つどいの広場」は、小さなお子さん(未就学児)をもつお父さん・お母さんと子どもが楽しく遊び、情報交換できる広場です。今月の赤ちゃん教室では、生活リズムの話と赤ちゃん体操を予定しています。

また、お話会など、親子で楽しめる催しを用意しております。(10:30~11:00) 皆さんでお気軽にご参加ください。

【開館時間】 9:00~16:00

(2/11はお休み、2/16は15:00
までです)

【持ち物】 飲み物(水・お茶)、子どもの名札

子育てアルバム



12月24日のイブの日は、萩っ子つどいの広場もクリスマスモード。この日は、ペットボトルで手作りマラカスを作り、ピアノ伴奏に合わせてクリスマスソングの演奏や踊ったりするなどして楽しみました。

子育てインフォメーション



厚着に注意

この時期は寒さが一段と厳しくなり、モコモコの着ぶくれさんが目立ちます。

子どもは大人よりも体温が高く、また厚着をしすぎると動きにくく、外遊びなどをして汗をかいたままにしていることで、かえって風邪をひきやすくなります。

薄手の服を重ね着するなどして、調節しやすい服装を心がけましょう。



ひな祭りってなあに？

3月3日はひな祭りです。紙の人形をこすって病気や悪いところを移し、川に流す「流しびな」という風習と「ひいな遊び」という人形を使っておままごとをすることが結びついて、ひな人形を飾って女の子の健やかな成長を願う「ひな祭り」に発展しました。ちょうど、桃の季節であったこともあり「桃の節句」とも言われています。



自然の中の氷たち



朝早く外を見ると、草木や窓ガラスなど何かにくっついて氷になっているものを発見。

その正体は・・・霜です。

サクサクの霜柱は地中の水が凍ってできた氷、雪ももとは氷の結晶です。

ぐっと冷え込んだ日の朝は、自然の中にあるいろいろな「氷」を探してみませんか。

耳をたいせつに！ 3月3日は耳の日



3月3日の「3（ミ）、3（ミ）」の語呂合わせになっていると同時に、電話を発明したグラハム・ベルの生まれた日でもあります。

いろいろな音や人の話を聞く、情報を仕入れるなど重要な役割をもつ耳。

そんな耳の大切さを改めて考えてみませんか。

萩っ子Kitchen

親子で料理にチャレンジ！

材料（4人分）
 ごはん…………お茶碗2杯分
 小麦粉…………70g
 砂糖…………大さじ4
 みりん…………小さじ1
 しょう油…………大さじ2
 ゆず…………適量
 かたくり粉…………大さじ2
 水…………大さじ1

*粉は上新粉や白玉粉を混ぜたものを使用してもよい。
 *味付けかみそやごまだれを使用してもおいしく出来上がります。

作り方（直径5cmのもの12個分）

- ①ごはんをつぶす。
- ②ごはん小麦粉を加えて、手でこねる。まとめやすい程度に水を加える。
- ③おおまかに手でちぎって12等分にし、まるめて少し平たくする。
- ④沸騰した湯に落とし、くっつかないようにかき混ぜる。
- ⑤浮き上がってきたらざるにとる。
- ⑥鍋に水130ccとみりん、しょう油を入れてその中に④を入れる。
- ⑦水で溶いたかたくり粉でとろみをつけ、ゆずをのせて出来上がりです。

トーレイもち(トーライもち)



(1人分)
 エネルギー 155kcal
 食物繊維0.7g



ワンポイントアドバイス

あまったごはんを再利用して、食の単なる栄養補給ではなく、食感や素材の変化を楽しむことができるメニューです。たれの味付けを変化させると、違う風味を味わえます。

ごはんを粉と混ぜるときに味噌も一緒に入れ、焼き上がりをそのまま食べてもおいしいです。