お外大好き−



H30.11 鈴木 然士郎くん

【孫育コラム〈孫を守ろう

(H30.3.16生まれ)

「突然来ないで!」は切実なお願い



赤ちゃんがようやくお昼寝して くれて、自分もちょつと横になろ うか、と思ったタイミングで部屋 に鳴り響くチャイムの音。ドアを

開けてみると義理の母の姿。「近所まで来たから寄っ てみたわ~」と満面の笑みをたたえています。親し き仲にも礼儀あり。普段の関係性にもよるでしょう が、せめて前日までに「行ってもいいかな?」と許可 を得ておくのが思いやりというものです。

「孫育ての新常識」より引用

総合福祉センター2F

萩 つ子 つどいの広場通信

●問合せ

子育て支援課 **2**23-2129

1月の活動

110 レインボーおはなし会 「てぶくろ」「たきび」な ど、おはなしや歌のパネ ルシアター。「てぶくろ」 では、チューチュー、ケ ロケロ、ピョンピョンと



たくさんの動物たちが出てきて 子どもたちもパネルに集中して聞いていました♪

2月の予定 子育てカレンダーも見てね♪

21『生活リズムについて』

もよおし

- 7『フリーマーケット』
- 14 『レインボーおはなし会』
- 28『エプロンシアター』

2/7@フリーマーケット

(萩っ子つどいの広場 入口前フロアー)

完売次第終了

入園・入学用品、フェルト雑貨、 小物など、かわいい品物をそろ えてみなさまのお越しをお待ち しております。買い物袋をご持 参ください。

開館時間のご案内 (通常9:00~16:00)

【休館日】

【変則日】

·2/11(月)

2/18(月) 15:00まで 2/21(木)11:30から ※赤ちゃん教室参加者以外



お子さんの写真を太募集!

お子さんの

- ・住所・名前(ふりがな)
- ・生年月日・撮影日・一言紹介

応募者さんの

・名前・電話番号・お子さんとの関係 を記入し、メールまたは郵送してください。 ※写真のデータの大きさは3MB以下でお願いします。

<mark>宛先</mark> 〒318-8511 高萩市本町1-100-1 市役所企画広報課宛て ☑info@city.takahagi.lg.jp



2月	
5日(火)	市報2月号発行
6日(水)	総 1歳6か月児健診
7日(木)	ラリーマーケット(10:30~11:30)
8日(金)	總 健康相談(8:45~11:00)
9日(土)	❷ 子ども映画会(14:30∼)
10日(日)	
11日 (月)	● 休館日
12日 (火)	
13日 (水)	
14日 (木)	レインボーおはなし会(10:30~11:00)
15日(金)	
16日(土)	❷ おりがみ教室(14:30~)
17日(日)	
18日 (月)	● 15:00まで開館
19日 (火)	
20日 (水)	
21日 (木)	⇒ 赤ちゃん教室「生活リズムについて」 (10:00~11:30)→参加者以外は11:30から開館
22日 (金)	
23日(土)	❷ おはなし会(14:30~)
24日 (日)	
25日 (月)	健康・歯科相談(8:45~11:00)
26日 (火)	
27日 (水)	
28日 (木)	■ エプロンシアター(10:30~11:00)

3月

0,,	
1日(金)	
2日(土)	
3日(日)	
4日(月)	
5日 (火)	市報3月号発行日
6H (zk)	△ 3歳児健診(12:30~16:00)

白抜きは会場

- 🙈 総合福祉センター(詳しくは15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 図書館 詳しくは12ページ「図書館だより」

厚着に注意

寒くなり、モコモコの着ぶくれさんが目立ちます。 厚着をしすぎると動きにくくなり、また運動して汗 をかいたままにしていることでかえって風邪をひき やすくもなります。薄手の服を重ね着するなど調整 しやすい服装を心がけましょう。



ジェックな祭りのひし餅



ひな祭りは、ひな人形だけではなく、ひな壇にひし 餅、桃の花、白酒なども供

えられます。ひし餅は「子どもの健やかな成長を願う食べ物」として言い伝えられています。桃の花をめでながら、食事を楽しみ、子どもの健やかな成

長と無病息災を祈るという伝統行事を子どもたち にも伝えていきましょう。



命をいただくことについて

食材の生きている姿や変化を見せることで命をいただくということを伝えてみましょう。触れたり、香りをかいだり、五感で感じることで子どもたちは素材の命を実感することができます。また、「牛乳は牛のお母さんのおっぱいのおすそわけ」など、命を分けてくれる動物のおかげで自分たちが大きくなれることも話してみましょう。



児童手当の 支払日は 2月8日(金)です。

■問合せ 子育て支援課 子育て支援グループ☎23-2129

____ 子供が喜ぶ三ツ星レシピ!

萩っ子 Kitchen

材料(2~3人分)

- ・じゃがいも 大2個
- ・塩 大1と1/2
- ・揚げ油 適宜
- ・タレ(有塩バターとグラニュー糖)

作"方

- ①ボウルに水2カップと塩を入れて溶かす。
- ②じゃがいもは皮をむき、1.5cm 角、4~5cm長さの拍子木切りする。波刃包丁を使うと波型になる。切ったものから①の塩水に浸し、20~25分おく。②
- ③②のじゃがいもの水気をしっかりふき取り⑥、170℃に熱した 揚げ油でカラリと揚げる。
- ④タレを添える。(有塩バターは室温にしておく)

ベトナムのフライドポテト

ベトナム料理研究家 鈴木珠美さん (高萩大使) レシピ提供



クンポイントアドバイフ

③塩水に浸すと、塩味がつき、ジャガイモから 余分な水分が核けるので、かりいと揚がります。⑤ペーパータオルでり水気をしっかりふき取ってか ら揚げます。