

天使のつぶやき

『口頭詩』をご存じですか？

幼少期の子どもの発想や疑問、言い間違いなどのつぶやきを、大人が大切に書き取った言葉のこと。子どもの心に耳を傾けなければ、取りこぼしてしまいます。純粋で自由な子どもの世界を紹介します。

家庭教育学級「口頭詩通信第31声」より

レイは幼稚園楽しんでくるから、
ママとパパはお仕事頑張ってきてね！

れい 3歳

こころがつかれたんだよ

5歳

一週間の始まりの朝に
「幼稚園に5回行ったら2回お休みだから」と話した時に。

お昼寝をしなかった娘が、園で毎日お昼寝をしているようなので、理由を聞いてみた時の一言。大人な一面が見えた帰り道でした。



萩っ子 つどいの広場

■ 問合せ 萩っ子つどいの広場 ☎24-8885

はぎハピHP 総合福祉センター2F 開館 9:00 ~ 16:00 ◆対象 未就学児と保護者

3/23
(木)

「胸キュン♥寝相アート」



赤ちゃんが寝ている姿を生かし、小道具で可愛く飾り付ける「寝相アート」。気球に乗って遊覧飛行しています。仕上がった写真のプレゼントに、みんな目を細めました。

イベント案内(予約制)

6/8(木) 10:30 ~ 11:00

姿勢からキレイに!骨盤体操 予約 5/8(月) ~

忙しいママたちへ。姿勢からキレイに骨盤体操でリフレッシュしてみましよう♪

6/29(木) 10:30 ~ 11:00

ベビーマッサージ 予約 5/29(月) ~

ママと愛情たっぷりのスキンシップ。親子の触れ合いで赤ちゃん和妈妈は幸せタイム。

就学前のお子さんと保護者が室内で安心して遊ぶことができる無料の遊び場です。子育てに関する心配や悩みなどスタッフに気軽に相談ください。

豆知識

5月5日は端午の節句。
男の子の誕生と健やかな成長を願う日です。

お祝いに食べる柏餅。柏の葉は新芽が出るまで落ちないことから、「子孫繁栄」の縁起担ぎで食べられるようになったといわれています。



子育てカレンダー

5月

日付	イベント・行事	時間	予約制
9日(火)	総 すくすくサロン	10:00 ~ 11:30	●
10日(水)	作ってみよう☆きいてみよう	10:30 ~ 11:30	●
11日(木)	レインボーおはなしの会	10:30 ~ 11:00	●
15日(月)	14:00まで開館		
16日(火)	総 すくすく助産師相談	9:00 ~ 12:00	●
18日(木)	赤ちゃん教室「生活リズムについて」 (参加者以外は11:30~開館)	9:45 ~ 11:30	●
23日(火)	総 すくすくサロン	10:00 ~ 11:30	●
24日(水)	総 2歳児歯科健診	12:30 ~ 15:00	
25日(木)	せいさく「かえるの合唱」	10:30 ~ 11:00	●
26日(金)	総 栄養・健康相談	8:45 ~ 11:00	●
27日(土)	図 おはなし会	11:00 ~	

- 総 総合福祉センター ☎24-2121
- 萩っ子つどいの広場 ☎24-8885
- 図 図書館 ☎23-7174
- 認 たかはぎ認定こども園 ☎22-2476

6月

日付	イベント・行事	時間	予約制
1日(木)	レインボーおはなしの会	10:30 ~ 11:00	●



教育相談室「ぱすてる」

お子さんの発達相談・支援を行っています。
ちょっと気になる、どこに相談したらよいか迷ったときはご相談ください。

◆発達に関する相談

- 発育・発達に遅れを感じる
- 落ち着きがない
- 学校に登校できない
- 集団生活が苦手
- 指示や話の内容が理解できない など



◆対象者

年少児～中学生の保護者

◆場所

たかはぎ認定こども園 子育て支援室

◆相談日 ※予約制(各日3組)

- 5/23(火) 9:30～
- 6/22(木) 9:30～ (心理士が対応)

■ 予約・問合せ 子育て支援課 ☎23-2129

4/7
(金)

小学校 入学式



市内小学校で入学式が行われ、真新しいランドセルを前に、担任の先生と手遊びをして緊張をほぐしました。

高萩小46人、秋山小57人、松岡小42人、東小30人の175人が1年生になりました。

児童扶養手当 支払日

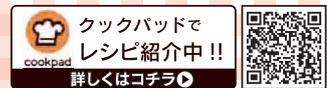
5月11日(木)

■ 問合せ 子育て支援課 ☎23-2129

子供が喜ぶ三つ星レシピ!

萩っ子Kitchen

揚げ豆腐のヌクナム漬け



材料(2人分)

- ◆ 厚揚げ (絹ごし豆腐のもの)

[タレ]

- ◆ ヌクナム …………… 大さじ2
- ◆ きび砂糖 …………… 小さじ2
- ◆ 水 …………… ½カップ
- ◆ 万能ネギ …………… 30g (小口切り)

- ◆ 揚げ油 適宜

作り方

- ① 厚揚げを一口大に切る。
- ② ボウルにタレの材料を入れて、砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- ③ 常温の揚げ油に、①を水気をよくふき取って入れる。
- ④ 表面がカリッとなるまで揚げ、②によくからめる。



ベトナム料理研究家 鈴木 珠美さん(高萩大使)レシピ提供