

# 子育てインフォメーション

## 親子デイキャンプ募集

ボーイスカウトのお兄さんやお姉さんと一緒に、野外での炊事やアドベンチャー体験、自然と親しくなる体験など、キャンプの基礎を学んでみませんか。

- 日時 ① 3/19(土) 9:30 ~ 15:00  
② 3/20(日)  
※内容はどちらも同じです。
- 場所 大和の森 高萩スカウトフィールド
- 対象者 市内在住の小学生以下とその保護者
- 定員 各日40名程度(申込多数の場合は抽選)
- 参加費 1人500円  
(食材費・施設使用料・保険料込)

### 申込方法

【申込メチ】 3 / 4 (金)

第2希望までの日程を記入し、事務局へ電話・FAX・メールのいずれかで申し込み。

- 電話 23-1132
- FAX 23-1126
- メール shougai@city.takahagi.lg.jp

■問合せ 高萩スカウトフィールド活用実行委員会事務局 (生涯学習課) ☎23-1132



## 12/1 (水) 日本クラシック 全国コンクールへ出場

高萩中学校3年岡田直樹さんは、東京都で開催された第31回日本クラシック音楽コンクールチューバ部門に出場し、中学生の部において第4位の成績を取めました。ステージでは緊張せず、楽しみながら演奏することができたそうです。



## 児童手当の支払日は2月10日(木)です。

■問合せ 子育て支援課 ☎23-2129

## 天使のつばやき

お弁当のウイナーみたい～  
りほ・4歳  
お風呂上りのシワシワになった指を見て。  
かぜがおはなししてる  
そうま・6歳  
台風の日を外を見て。

ラーメンみたいなケーキだね  
ひろき・4歳  
母がモンブランケーキを食べる時の一言。  
(モンブランケーキのもよう?形)を見て。

新型コロナ  
なつき・6歳  
と言ってしまいます。

こんなところにお手紙があったよ!  
ひろと・4歳  
着替えをしている時、服の裏のタグを見つけて。

家庭教育学級「口頭詩通信第31声」より



## 萩っ子つどいの広場

はぎハピHP 総合福祉センター2F 開館 9:00 ~ 15:00 ◆対象 未就学児と保護者



「つどいピック」



オリンピックにちなんで運動遊びでメダル獲得を目指しました。ポッチャをまねて円の中心にボール投げ、バランスよく平均台を歩いてかつこよくフィニッシュ。手作りの金メダルを手にして、子どもたちは大喜びでした。

### イベント案内(予約制)

- 3/10 (木) 10:30 ~ 11:00  
ヒロ子さんのエプロンシアター 予約 2/10(木) ~ エプロンのポケットからいろいろ飛び出してお話が広がります。何が出てくるのかお楽しみに♪
- 3/24 (木) 10:30 ~ 11:00  
胸キュン♥寝相アート 予約 2/24(木) ~ 背景を可愛く飾り付けてアートな写真を撮りましょう。カメラやスマホをお持ちください。写真1枚プレゼント。

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。

## 子育てカレンダー

2月

日付	イベント・行事	日時	予約制
8日(火)	すくすく助産師相談	9:15 ~ 12:10	●
11日(金)	休館日		
15日(火)	すくすくサロン	10:15 ~ 11:45	●
17日(木)	赤ちゃん教室 →参加者以外は11:30から開館	9:45 ~ 11:30	●
18日(金)	健康相談	8:45 ~ 11:00	
19日(土)	おりがみ教室(おりがみキットを配布)	9:30 ~	
21日(月)	14:00まで開館		
23日(水)	休館日		
26日(土)	おはなし会	11:00 ~	
28日(月)	歯科・健康相談	8:45 ~ 11:00	● (歯科特設のみ)

3月

1日(火)	すくすくサロン	10:15 ~ 11:45	●
2日(水)	3歳児検診	12:30 ~ 16:00	
3日(木)	レインボーおはなし会	10:30 ~ 11:00	●



はぎまると愉快な仲間たち

### 会場・問合せ

- 総合福祉センター ☎24-2121
- 萩っ子つどいの広場 ☎23-2129
- 図書館 ☎23-7174

子供が喜ぶ三つ星レシピ!

## 萩っ子Kitchen

### まぜまぜご飯

クックパッドでレシピ紹介中!!  
詳しくはコチラ

材料(2人分)

- ◆豚ひき肉 ..... 100g
- ◆にんにくのみじん切り ... 大きじ1/2
- ◆豚そぼろの味つけ  
ヌクム(またはナンプラー) ... 小さじ1
- ◆シーズニングソース(またはしょう油) ... 小さじ1
- ◆グリーンカレーペースト(またはカレー粉) ... 小さじ1/2
- ◆粗びき黒こしょう ..... 少々
- ◆砂糖 ..... 小さじ1/2
- ◆万能ねぎ ..... 5本
- ◆貝割れ菜 ..... 1/4パック
- ◆グリーンカーン ..... 小1枚
- ◆三つ葉 ..... 1/4束
- ◆ピーナッツ(砕いたもの) ... 大きじ1
- ◆ご飯(かために炊いたもの) ... どんぶり1杯分
- ◆シーズニングソース ..... 少々
- ◆サラダ油

作り方

- 1 フライパンに油大さじ 1/2 を熱してにんにくを炒め、香りが出たらひき肉を加えてよく炒め、バラバラになったら豚そぼろの味つけの調味料を加えて炒める。
  - 2 万能ねぎは小口切りにする。貝割れ菜は根元を落として長さを半分にする。グリーンカーンはせん切りに、三つ葉は2cm長さに切る。
  - 3 器にご飯を盛ってシーズニングソースをふり、豚そぼろを中央に、②の野菜をまわりにのせ、ピーナッツをふる。
- ※ 野菜はこのほか、3cm長さに切った水菜や香菜、せん切りにしたきゅうりやレタスを使ってもおいしくできます。



ベトナム料理研究家 鈴木 珠美さん(高萩大使)レシピ提供