

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、言い間違えなどのつぶやきを、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

おやまが茶色になってこんがりやけてるね!!

しょうた 5歳

紅葉した山を見ながら言いました。

今日は疲れてるからお休みします

なおと 5歳

なかなか起きられずに、布団の中から一言。



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

9/28
(木)

ファーストサイン



話始める前のお子さんと表情・声色・身ぶり手ぶりをを使い、楽しくコミュニケーションをとりました。

イベント案内(予約制)

12/14 (木) 10:30 ~ 11:00 予約 11/14(火) 9:00 ~
クリスマス謎解きツアー

総合福祉センター内に仕掛けられた謎を解いて、
サンタさんからプレゼントをもらおう!

12/28(木) 10:30 ~ 11:00 予約11/28(火) 9:00 ~
フルーツとチェロとピアノのコンサート

キレイな音色に包まれて、
年末の疲れた体を癒しませんか。

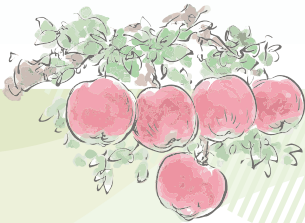
就学前のお子さんと保護者が室内で安心して遊ぶことができる無料の遊び場です。子育てに関する心配や悩みなどスタッフに気軽に相談ください。

豆知識

りんごの蜜は、ほとんどが純粋なソルビトール(単糖)で、甘さは砂糖の約半分。爽やかな甘さが楽しめます。

蜜入りりんごが美味しいと言われるのは、葉からの栄養分をたっぷり吸収し、よく熟しているから。

しかし、日持ちしないのも特徴なので、ぜひ新鮮なうちに食べましょう。



子育てカレンダー

11月

- 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

日付	イベント・行事	時間	予約制
7日(火)	総 すくすくサロン	9:45 ~ 11:00	●
9日(木)	萩 姿勢からキレイに! 骨盤体操	10:30 ~ 11:00	●
11日(土)	総 パパ・ママレッスン	9:15 ~ 11:30	
12日(日)	萩 休館日		
14日(火)	総 すくすくサロン	9:45 ~ 11:00	●
15日(水)	総 2歳児歯科健診	12:40 ~ 15:00	
15日(水)	萩 作ってみよう★きいてみよう	10:30 ~ 11:30	●
16日(木)	萩 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	●
18日(土)	萩 休館日		
20日(月)	萩 15:00まで開館		
21日(火)	萩 すくすく助産師相談	9:00 ~ 12:00	●
23日(木・祝)	萩 休館日		
24日(金)	総 栄養・歯科相談	9:00 ~ 11:00	●
28日(火)	認 教育相談室「おすてる」	13:30 ~ 16:30	●
30日(木)	萩 読み聞かせ 高萩読み聞かせグループ	10:30 ~ 11:00	●

子育て インフォメーション



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・話の内容が理解できない など



▶ 対象

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

▶ 日時 ※予約制(各日3組)

11/28(火) 13:30～
R6.1/23(火) 9:30～

■ 問合せ 子育て支援課 ☎ 23-2129

9/30
(土)

うんどうかい

📍 秋山幼稚園



各国の国旗を持って、世界の平和と幸せを表現しました。玉入れ・綱引きを祖父母や小学生と一緒に、みんなで作り上げた温かい運動会となりました。

児童扶養手当の支払日

11月10日(金)

※9・10月の2か月分が支払われます

■ 問合せ 子育て支援課 ☎ 23-2129

子供が喜ぶ三つ星レシピ！

菽っ子 Kitchen

👩🍳 クックパッドで
cookpad レシピ紹介中!!
詳しくはコチラ👉



ベトナム子キンカレー



材料(4人分)

- ◆ 鶏もも肉……………500g
- ◆ さつまいも(縦切り)約350g(約1本)
- ◆ 玉ねぎ(くし切り)……………1/2個
- ◆ ミニバゲット……………1本

- A 鶏肉の下味**
- ◆ 赤玉ねぎ(みじん切)……………30g
 - ◆ にんにく(切り)……………大さじ1
 - ◆ カレー粉……………大さじ1と1/2
 - ◆ 塩……………小さじ1/2

- B 具材①**
- ◆ レモングラス……………140g
 - ◆ 赤玉ねぎ(みじん切)……………30g
 - ◆ にんにく(切り)……………大さじ1
 - ◆ 米油……………大さじ2

- C 具材②**
- ◆ スクマム……………大さじ1と2/3
 - ◆ ココナッツミルク……………2カップ
 - ◆ 水……………1カップ

作り方

- 1 鶏もも肉をひと口大に切り、Aをもみこみ、15分おく。
- 2 さつまいもは水にさらした後に水気をきり、160℃の油(分量外)で揚げる。
- 3 Bをフライパンで炒め、香りがしてきたら、①を加えて炒める。
- 4 鶏肉の表面の色が変わったら、Cを加え、中火で煮込む。
- 5 鶏肉に火が通ったら、②と玉ねぎを加え、玉ねぎのシャキシャキ感が残る程度にさっと煮る。
- 6 器に盛り、ミニバゲットを添える。

タレの使い方 塩・黒胡椒をお好みの分量で混ぜ合わせて小皿に入れ、食べる時に、レモン(くし形切り)をしぼって混ぜ、具材をつけて食べる。



- タレ**
- ◆ 塩
 - ◆ あらびき黒胡椒 適量
 - ◆ レモン

ベトナム料理研究家 ますみ 鈴木 珠美さん(高秋大使)レシピ提供