

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

一緒にお片付けしよう

部屋の片づけをするように伝えたら、可愛く「一緒にお片付けしよう」と言われました。これでは一緒にやるしかありません。

おうが 5歳

え!? そうしょくじゃなくて、にくしょくなんだけど!

とうじ 5歳

食事の時に「小食だよね」と言ったら。



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 (お片付け 15:45 ~) ◆ 対象 未就学児と保護者

12/14
(木)

クリスマス謎解きツアー



総合福祉センターに仕掛けられた謎解きに挑戦し、サンタさんからクリスマスプレゼントをもらいました。

イベント案内(予約制)

3/14 (木) 10:30 ~ 11:00 予約 2/14(水) 9:00 ~

ヒロ子さんのエプロンシアター

エプロンのポケットから、動物や食べ物などが出てきてお話が始まります。なにが出てくるかお楽しみに♪

3/28(木) 10:30 ~ 11:00 予約 2/28(水) 9:00 ~

簡単リンパマッサージ

足のリンパマッサージでリフレッシュしてみませんか。

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

2月8日は事を始める節目の「事八日」。農家では田植えなどの準備が始まります。

この日に、五穀豊穡や無病息災を祈って食べる「お事汁」を知っていますか。6種類の具材(里芋・大根・人参・ごぼう・こんにゃく・小豆)が入った味噌汁で、「六質汁」とも言われます。

栄養をたっぷり取って、心と体を温めましょう。



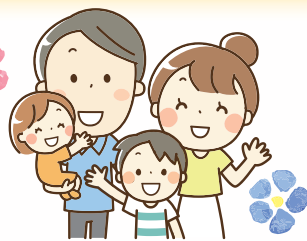
子育てカレンダー

2月

- 総合福祉センター ☎24-2121
- 萩っ子つどいの広場 ☎24-8885
- 図書館 ☎23-7174
- 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(水)	総 1歳6か月児健診	13:00 ~ 16:00	
8日(木)	萩っ子つどいの広場 ヒロ子さんのエプロンシアター	10:30 ~ 11:00	●
11日(日)	萩っ子つどいの広場 休館日		
12日(月・祝)			
13日(火)	総 すくすくサロン	9:45 ~ 11:30	●
14日(水)	萩っ子つどいの広場 作ってみよう★さいてみよう	10:30 ~ 11:30	●
15日(木)	萩っ子つどいの広場 赤ちゃん教室「生活リズムについて」(参加者以外は11:30 ~ 閉館)	9:45 ~ 11:30	●
16日(金)	総 栄養・健康相談	9:00 ~ 11:00	● ※歯科のみ
17日(土)	図書館 おりがみ教室	11:00 ~ 12:00	
19日(月)	萩っ子つどいの広場 15:00まで閉館		
20日(火)	総 すくすくサロン	9:45 ~ 11:30	●
22日(木)	萩っ子つどいの広場 胸キュン♥寝相アート	10:30 ~ 11:00	●
23日(金・祝)	萩っ子つどいの広場 休館日		
24日(土)	図書館 おはなし会	11:00 ~	
27日(火)	総 すくすく助産師相談	9:45 ~ 11:30	●
29日(木)	萩っ子つどいの広場 バルーンアートショー&作ってみよう	10:30 ~ 11:00	●

子育て インフォメーション



里親制度説明会

子どもたちの未来のために、里親制度を知ることから始めてみませんか。

- ◆日時 3/17(日) 14:00～16:00
【受付】13:30～
- ◆場所 内原同仁会子どもセンター
(水戸市小林町1186-84)
- ◆内容 ●里親制度説明
●里親体験談 ほか
- ◆定員 30名 ※無料
- ◆申込方法
電話・メールのいずれかで申し込み。
☎ 029-291-3770
✉ satoriku@doujinkai.or.jp



■問合せ 児童家庭支援センター あいびー
☎029-291-3770

大谷選手寄贈 野球グローブ

📍高萩小学校



おたにしょうへい
大谷翔平選手から寄贈された野球グローブが各小学校へ配られました。

高萩小学校では贈呈式が行われ、代表4人が受け取り「とても嬉しい。大切に使いたい」と感想を述べました。

また、野球少年だった同校卒業生である
たかはぎそうた高萩宗太さんからは、併せて軟式ボールを寄贈いただきました。

児童手当の支払日

2月9日(金)

■問合せ 子育て支援課 ☎23-2129

子供が喜ぶ三つ星レシピ!

焔っ子 Kitchen

クックパッドで
レシピ紹介中!!
詳しくはコチラ



タム・フー・チャーウェイ(チャーウェイ村の春巻き)

材料(6本分)

- ◆エビ 6尾
- ◆大葉 6枚
- ◆豚バラ肉(薄切り) 3枚
- ◆スペアミント 6本
- ◆万能ねぎ 6本
- ◇酒 大さじ2

ヌクナム酢

- ◆酢 小さじ1
- ◆ヌクナム 小さじ1

柚子胡椒マヨネーズ

- ◆柚子胡椒 すべて
- ◆マヨネーズ 適量

材料を混ぜ合わせる。

作り方

- ① エビの背ワタを取り除き、酒大さじ1を加えた熱湯でゆでる。冷めたら殻をむく。
- ② 万能ねぎは長いままさっと塩ゆでして水に取り、水気を切る。
- ③ ②の熱湯に、酒大さじ1を加え、豚バラ肉を1枚ずつ入れ、色が変わるまでゆでて、ヌクナム酢に漬ける。
- ④ ③を大葉で挟み、エビ・ミントを万能ねぎで巻いて、しっかり結ぶ。
- ⑤ 残りも同様に作り、柚子胡椒マヨネーズを添える。



ベトナム料理研究家 鈴木 珠美さん(高萩大使)レシピ提供