

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32声」より

ママ ここにも
おさるさんがいるんだねー

しゅうま 3歳

ママ見て！雲つくってるよ！！

れい 4歳

道ばたに落ちていたバナナの皮を見ての一言。

工場から出ている煙を見て、つぶやいた言葉。



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 9:30 ~ 12:00 / 13:00 ~ 15:30 ◆ 対象 未就学児と保護者

3/28
(木)

簡単リンパマッサージ



この日は、足のリンパマッサージを覚えてもらい、エビカニクスの歌に合わせて、みんなで体を動かしました。

イベント案内(予約制)

6/13(木) 10:30 ~ 11:00 予約 5/13(月) 9:00 ~

親子でハッピー歯のはなし 乳幼児期の歯磨き

歯科衛生士さんから、仕上げみがきのポイントを教わります。

6/27(木) 10:30 ~ 11:00 予約 5/27(月) 9:00 ~

ヒロ子さんのエプロンシアター

ヒロ子さんのエプロンポケットからなにが出てくるかお楽しみに♪

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

見た目の美しさから「赤い宝石」と呼ばれるさくらんぼ。小さな果実にたくさんの栄養素が含まれており、疲労回復、高血圧予防、眼精疲労回復、美肌づくりに良いとされています。

追熟しない果物なので、一番おいしいタイミングで収穫されます。数日で傷んでしまうので、新鮮なうちにいただきます。



子育てカレンダー

- 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
- たかほぎ認定こども園 ☎ 22-2476

5月

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 ~ 11:30	●
8日(水)	総 栄養・歯科相談	10:30 ~ 11:30	●
	総 3歳児健診	13:00 ~ 15:00	
9日(木)	読み聞かせ 高森読み聞かせグループ	10:30 ~ 11:00	●
14日(火)	総 すくすく助産師相談	9:00 ~ 12:00	●
16日(木)	赤ちゃん教室「生活リズムについて」 (参加者以外は13:00~閉館)	9:45 ~ 11:30	●
20日(月)	14:30まで閉館		
21日(火)	総 すくすくサロン	9:45 ~ 11:30	●
23日(木)	作ってみよう★びんびんかえる	10:30 ~ 11:00	●
25日(土)	図 おはなし会	11:00 ~	
28日(火)	認 教育相談室「はすてる」	9:30 ~	●
30日(木)	読 ベビーマッサージ	10:30 ~ 11:00	●

6月

日付	イベント・行事	時間	予約制
4日(火)	総 すくすくサロン	9:45 ~ 11:30	●
5日(水)	総 1歳6か月児健診・2歳児歯科健診	13:00 ~ 15:00	
6日(木)	読 レインボーおはなしの会	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)

5/28(火) 9:30～
7/23(火) 13:30～

■問合せ 子育て支援課 ☎23-2129

進級・入園式

📍 たかはぎ認定こども園



在園児たちは進級の楽しみとワクワク感を持って、新入園児たちは新しい環境にドキドキしながら、新年度をスタートしました。

児童扶養手当の支払日

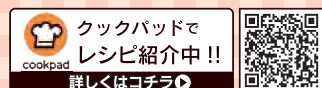
5月10日(金)

※3・4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



海老のコーラ煮



材料(4人分)

- ◆有頭エビ …………… 12尾
- ◆コーラ …………… 400ml
- ◆ヌクナム …………… 大さじ2
- ◆米油 …………… 大さじ2
- ◆あらびき黒コショウ …… 少々

- A ◆にんにく …… みじん切 …… 大さじ1
◆しょうが …… みじん切 …… 大さじ2
◆赤玉ねぎ …… 切り …… 大さじ3

作り方

- 1 有頭エビの背わたを殻を外さずに取る。
- 2 米油を入れたフライパンでAを炒める。
- 3 香りが出てきたら、①を加えて、さらに炒める。
- 4 コーラを注ぎ、強めの中火で煮込む。
- 5 沸騰したら、アクを取り、ヌクナムを加える。
- 6 煮汁にとろみがつくまで、焦げないように煮詰める。
- 7 皿に盛り、あらびき黒コショウをふる。



ベトナム料理研究家 ますみ 鈴木 珠美さん(高萩大使)レシピ提供