

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33声」より

ジャガイモ入ってる？

みこと 5歳

アイス屋さんで「ジャモカアーモンドファッジ」という名のアイスの存在を初めて知った時の素朴な疑問。

120回

ぎゅうーして！

きょうすけ 6歳

ごほうび何が良い？と聞いたときに。

児童扶養手当の支払日

5月9日(金)

※支給額：2か月分(3・4月)

■問合せ 子育て支援課
☎23-2129



はぎハピHP

萩っ子 つどいの広場

■問合せ 萩っ子つどいの広場 ☎24-8885

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

3/27
(木)

胸キュン♥寝相アート



毎年恒例の寝相アート。参加者には記念写真をアルバムにしてプレゼントしました。

イベント案内(予約制)



◀予約フォーム

6/12(木) 10:30 ~ 11:00

つくってみよう★七夕かざり

親子で七夕飾りを作って、
お願いごとをしませんか。

6/26(木) 10:30 ~ 11:00

親子でハッピー はのはなし

乳幼児期の歯磨き

歯科衛生士から、仕上げみがきの
ポイントなどを教わります。



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

端午の節句に食べる柏餅。
お餅を包む柏の木は、新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫繁栄の縁起物とされてきました。

その葉には、抗菌や防腐効果のある「オイゲノール」という成分が含まれ、葉で包むことは、お餅が痛むのを防ぐための昔の人の知恵でもありました。

子どもたちの健やかな成長を願い、柏の葉の香りも楽しみながら食べるのも良いですね。



子育てカレンダー

5月

日付	イベント・行事	時間	予約制
	☞ 休館日(5/3(土・祝)~5/6(火・休))		
8日(木)	☞ レインボーおはなしの会	10:30~11:00	●
13日(火)	総 プレママ & ベビーサロン	9:45~11:30	●
14日(水)	総 栄養・歯科相談	10:30~11:30	●
	総 3歳児健診	12:50~15:00	●
15日(木)	☞ ベビーマッサージ	10:30~11:00	●
19日(月)	☞ 14:30まで開館		
20日(火)	総 プレママ & ベビーサロン	9:45~11:30	●
22日(木)	☞ 赤ちゃん教室「離乳食の進め方と試食」 (参加者以外は13:00~開館)	10:00~11:30	●
24日(土)	図 おはなし会	11:00~	
27日(火)	総 プレママ & ベビーなんでも相談	9:00~12:00	●
27日(火)	認 教育相談室「はすてる」	9:30~	●

6月

日付	イベント・行事	時間	予約制
5日(木)	☞ レインボーおはなしの会	10:30~11:00	●

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



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)

5/27(火) 9:30～

7/22(火) 13:30～



■予約・問合せ

子育て支援課 ☎23-2129

パソコン講習会

	初級(基礎)	中級(応用)
対象	下記に該当し、全日程出席できる人	
	●パソコンに慣れたい ●基礎固めしたい	●Wordで文書、 Excelで表が作れる
日時	各日曜 9:30～16:00 (初日受付 8:50～)	
	Word 6/29、7/6・13	8/17・24・31
	Excel 7/20・27、8/3・10	9/7・14・21・28、10/5
料金	2,200円	1,980円
申込期限	5/30(金) 必着	7/4(金) 必着

▶託児【要登録】 対象：2歳～小学生

▶交通費 ひとり親等になって7年未満で、
一部支給 R6年度の所得が一定以下の人

▶申込方法

申込期限までに、下記へ申込書を郵送
またはFAXで申し込み。

■申込先・問合せ

(社福) 県母子寡婦福祉連合会

ひとり親家庭等自立支援センター

☎029-221-8497

※申込書は、
下記HPまたは
子育て支援課
窓口で入手。



子どもが喜ぶ三つ星レシピ!

萩っ子Kitchen



クックパッドで
レシピ紹介中!!
詳しくはコチラ▶



鶏肉とキノコの土鍋ご飯



材料(作りやすい分量)

- ◆鶏もも肉(骨つき).....2本
- ◆水.....1ℓ
- ◆米.....2合(約300g)
- ◆バター.....20g
- ◆ヌクナム.....大さじ1
- ◆ごま油.....適量

- A ◆にんにく みじん切 大さじ1/2
◆玉ねぎ 切 30g

- B ◆米油.....大さじ1
◆にんにく みじん切 大さじ1/2

- C ◆しいたけ 石づきを取り6等分 6個
◆しめじ 小房に分ける 180g
◆塩.....小さじ1/4

- D ◆オイスターソース.....各 大さじ2
◆トマトケチャップ.....各 大さじ1
◆ごま油.....各 大さじ1
◆あらびき黒胡椒.....少々

作り方

- ① 鍋に鶏肉と水を入れ、火にかけてスープをとる。
火が通ったら、鶏肉を取り出す。
- ② 米を洗い、ザルにあげて30分おく。
- ③ フライパンにバターを熱し、
Aを入れる。
香りが出たら、米を加えて炒める。
- ④ 炊飯器の内釜に③を入れ、
①のスープ 350cc・ヌクナムを
加えて炊く。
- ⑤ 鶏肉を食べやすい大きさにさく。
- ⑥ フライパンにBを入れて、火にかける。
香りが出たら、Cを加えて炒める。
- ⑦ ⑥にDの調味料と鶏肉を入れ、混ぜ合わせる。
- ⑧ 土鍋にごま油を塗り、④のご飯を盛る。
- ⑦の具とEをのせてフタをする。
- ⑨ 鍋底におこげができるまで、
約5分火にかけ、全体を混ぜる。

- E ◆万能ねぎ.....3cm幅 各 1/2束
◆香菜.....



ベトナム料理研究家
鈴木珠美さん(高萩大使) レシピ提供