

天使のつぶやき

おひるは おいなりさんにする?
「え!? おいなりさんってだれ?」 ゆうみ 6歳

おひるごはんは、なににするか、みんなで考えていたときに。

わたしって「くわしり」でしょ? ことね 6歳

雑学を教えてくれたときの言葉。
詳しいと物知りが混ざってしまいました。

『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34号」より

児童手当の支払日

2月10日(火)

※支給額: 2か月分(12・1月)

■問合せ
子育て支援課 ☎ 23-2129



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

12/11
(木)



写真やシールを貼つて、世界に一つだけのオリジナルカレンダーを作りました♪

イベント案内(予約制)

3/5(木) 10:30 ~ 11:00

胸キュン❤寝相アート

毎年人気の寝相アート♥ 自分のスマホでかわいいアート写真を撮ろう! 参加者へ写真プレゼント!



◀3月
予約フォーム

3/26(木) 10:30 ~ 11:00

読み聞かせ

「高萩読み聞かせグループ」

大きな絵本・パネルシアターなどをお楽しみに♪



これまでのようす(寝相アート)

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ご相談ください。

豆知識

おでんや鍋など、寒い季節の料理に大活躍の大根。

食べる部位によって、食感や味が異なるため、それぞれに適した調理で、おいしさをより引き出せます。

上部…特に甘く、適度な硬さ。

生で食べるのがおすすめ。

中部…甘く、柔らかい食感。

おでんや煮物がおすすめ。

下部…辛味が強く、硬い食感。漬物におすすめ。

また、捨てられがちな大根の葉も栄養豊富な部分。サラダやおみそ汁の具など、余すことなく食べられます。



子育てカレンダー

2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	●
11日(水祝)	休館日		
12日(木)	ベビーマッサージ	10:30~11:00	●
16日(月)	14:30まで開館		
17日(火)	プレママ & ベビーサロン	9:45~11:30	●
19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	●
21日(土)	おりがみ教室	14:30~	
23日(月祝)	休館日		
24日(火)	プレママ & ベビーなんでも相談	9:45~11:30	●
26日(木)	姿勢からキレイに! 骨盤体操	10:30~11:00	●
28日(土)	パパ・ママレッスン	8:55~11:30	●
	おはなし会	11:00~	

3月

日付	イベント・行事	時間	予約制
3日(火)	プレママ & ベビーサロン	9:45~11:30	●
4日(水)	栄養・歯科相談	10:30~11:30	●
5日(木)	3歳児健診	12:50~15:00	
	胸キュン❤寝相アート	10:30~11:00	●

子育てイシフォメーション



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ませんか。

▶日時 3/8(日) 14:00～16:00

【受付】13:40～

▶場所 児童家庭支援センターあいびー
多目的ホール
(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 50人 ※無料

▶申込方法

3/5(木)までに、

●電話

●メール

●下QR

のいずれかで

申し込み。



■申込・問合せ 県里親リクルート事業事務局



里親リクルーター 新山

☎ 029-291-3770

✉ satoriku@doujinkai.or.jp

物価高対応 子育て応援手当

食料品などの物価高騰の影響を受ける
子育て世帯を応援します。



▶対象 下記のどちらかに該当する人

●R7.9月分の児童手当 受給者

●R7.10/1～R8.3/31生

▶給付額

対象児童

▶申込方法

児童手当受給者は

※一部は
要申請
(公務員等)

1人×2万円

原則 申請不要

※詳細は、市ホームページをご覧ください。

学生のための 学習スペース

総合福祉センター1階 ラウンジ

▶対象 学生(小学生～大学生、専門学生など)

▶時間 平日 8:30～20:45

土日祝 8:30～17:00

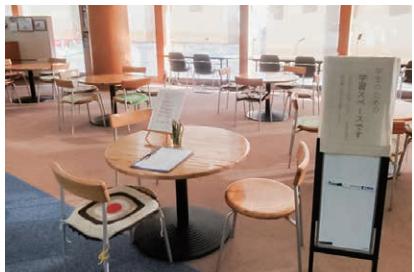
※貸館等による利用不可日あり



▶利用方法

●利用時、
受付簿に
必要事項
を記入

●飲食可
(ごみは
持ち帰り)



■問合せ 生涯現役推進課 ☎ 23-1125

子どもが喜ぶ三つ星レシピ!

萩っ子Kitchen

フライドポテト ヌクマム風味



材料(作りやすい分量)

作り方

◆じゃがいも……………5個 ①材料を混ぜる
(皮つきのままよく洗い、
食べやすい大きさに切る)
ボウルにAを入れて、混ぜる。

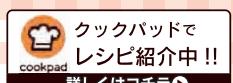
②揚げる

フライパンに、
●水気をふいたじゃがいも
●米油(深さ約2～3cmの量)を
入れ、柔らかくなるまで揚げる。

③味つけ・仕上げ

揚がったら、油をよくきり、
①のボウルに入れ、
調味料を全体にからめる。
香菜をボウルに入れ、さっと混ぜる。

A ◆ヌクマム……………大さじ1/2
◆粗びき黒こしょう…………適量
◆砂糖……………ふたつまみ



ベトナム料理研究家 鈴木珠美さん(高萩大使)レシピ提供