

天使のつばやき

『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ばやきを、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35声」より

ヨーグルトー!! あやね 2歳

「大きくなったら何になるの?」と聞いたときに。

いただきます うた 4歳

食いしん坊の娘が、
ねごとで言っていました。

児童扶養手当の支払日

5月11日(月)

※支給額：2か月分(3・4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

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

3/5
(木)

胸キュン♡
寝相アート



毎年恒例の寝相アート。
参加者には手作りのフォト
フレームに写真を貼って
プレゼントしました。

イベント案内(予約制)

6/11(木) 10:30 ~ 11:00

ヒロ子さんのエプロンシアター

ヒロ子さんのポケットから
何がでてくるかお楽しみに♪



◀6月
予約フォーム



6/25(木) 10:30 ~ 11:00

つくってみよう★

雨の日もたのしい! 工作遊び

親子で指ペタン!
長靴に模様をつけてあそぼう!

▲これまでのようす
(つくってみよう)

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

「夏も近づく八十八夜～」から始まる歌「茶摘み」は、初夏に新茶を摘む光景を表した歌です。

立春から数えて88日後の4月下旬から5月頃にかけて収穫される新茶は、冬の寒さに耐えようと栄養をため込み、ビタミンやミネラルなどの栄養素を特に多く含みます。そのため、風味豊かな味わいを楽しめます。

その栄養の豊富さから「八十八夜に摘まれたお茶を飲むと長生きできる」とも言い伝えられ、健康長寿の縁起物とされています。



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
- たかはぎ認定こども園 ☎22-2476

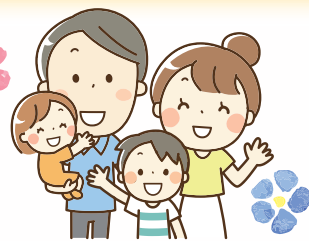
5月

日付	イベント・行事	時間	予約制
	☎ 休館日【5/3(日・祝)~6(水・休)】		
12日(火)	総 すくすくクラス【3~7か月】	9:45~11:40	●
14日(木)	☎ レインボーおはなしの会	10:30~11:00	●
18日(月)	☎ 14:30まで開館		
19日(火)	総 すくすくクラス【8~12か月】	9:45~11:40	●
20日(水)	総 5歳児健診	13:00~16:00	
21日(木)	☎ みんなであそぼう☆親子で音遊び	10:30~11:00	●
23日(土)	図 おはなし会	11:00~	
26日(火)	認 教育相談室「はすてる」	9:30~12:30	●
26日(火)	総 助産師なんでも相談	10:00~12:00	
28日(木)	☎ 親子でハッピー-はのはなし	10:30~11:00	●

6月

日付	イベント・行事	時間	予約制
3日(水)	総 栄養・歯科相談	10:30~11:30	●
	総 3歳児健診	12:50~15:00	
4日(木)	☎ 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



5歳児健診 がはじまります



5歳は、生活習慣(食事・トイレなど)が身につく、我慢・思いやりなど、心が成長する大切な時期。

安心して就学できるよう、お子さんに合わせた準備を一緒に進めましょう。

※対象者には、健診日の約1か月前に通知を郵送

▶健診の流れ

- ①受付 ②問診 ③計測
- ④あそびの教室
- ⑤診察 ⑥保健師と面談

対象	健診日
R3.4/2 ~ 5/15生	5/20(水)
5/16 ~ 7/15生	8/19(水)
7/16 ~ 9/30生	11/18(水)
10/1 ~ R4.1/15生	R9.1/20(水)
1/16 ~ 4/1生	3/17(水)

▶場所 総合福祉センター1階 集団健診室 ▶時間 各日 13:00~ ■問合せ 健康づくり課 ☎24-2121

里親制度説明会

里親制度を知ることから始めてみませんか。

- ▶日時 6/7(日) 14:00 ~ 16:00
【受付】13:40~
- ▶場所 同仁会子どもセンター 多目的ホール
(肥前町1-80)
- ▶内容 里親制度・マッチング・里親体験談
- ▶定員 50人 ※無料・託児あり
- ▶申込方法 6/6(土)までに、
電話・メール・右QRの
いずれかで申し込み。



■問合せ 県里親リクルート事業事務局 新山
☎029-291-3770
✉satoriku@doujinkai.or.jp



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
- 集団生活が苦手 ●学校に登校できない
- 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)
■5/26(火) 9:30~ ■7/28(火) 13:30~

■予約・問合せ 子育て支援課 ☎23-2129



◀予約フォーム

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



ベトナム風
ふんわりオムレツ

ひき肉とねぎの卵焼き



材料(2人分)

- ◆卵.....3個
- ◆豚ひき肉.....100g
- ◆米油.....大さじ2~3
- ◆青ねぎ.....小口切り.....大さじ3
(万能ねぎ)

- A ◆米油.....大さじ1/2
◆にんにく・みじん切り.....小さじ2

- B ◆ヌクナム.....小さじ2
◆砂糖.....小さじ1
◆粗びき黒こしょう.....適量

作り方

①ひき肉を炒める

フライパンにAを入れ、中火にかける。香りが出たら豚ひき肉を入れ、炒める。

②味つけ

肉の色が変わったらBを加えて、火を止める。

③卵液づくり

ボウルに卵を入れ、②と青ねぎを加え、軽く混ぜる。

④焼く

フライパンに米油を入れて、よく熱する。③を一気に流し入れ、ざっくり混ぜながら、卵に油を吸わせるように火を通す。

⑤仕上げ

周りが固まってきたら、フライ返しで裏返して、両面こんがり焼く。

お好みで、チリ(シラチャー)ソース・マヨネーズを添えて。

⑥盛りつけ

中まで火が通り、ふっくら仕上がったら火を止めて、器に盛る。



ベトナム料理研究家 鈴木 珠美さん(高軟大使)レシピ提供