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35声」より

まっちゃポイントだ！　さくら　6歳

テレビでゲームをしていて、
マッチポイントになったときの一言。

あのあのあかあのあかバス！　ゆづき　3歳

車に乗ってる時に、赤信号とバスを同時に発見し、
興奮のあまり、赤信号とバスの２つの
情報を伝えようとして、とっさに出た言葉。

児童扶養手当の支払日

11月11日(水)

※支給額：2か月分（9･10月）

■問合せ　子育て支援課
☎23−2129

萩っ子 つどいの広場

はぎハピHP

■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

9/10(木) みんなであそぼう★ 親子で楽しむベビーダンス体験





ママに抱っこされ、
心地よいリズムでダンス☆
安心して眠ってしまう
お子さんもいました♪

イベント案内（予約制）

◀12月予約フォーム

12/17(木) 10：30 ～ 11：00
オリジナルカレンダーをつくろう
写真･折り紙･シールなどを貼って、
2027年のオリジナルカレンダーを
作ろう♪



過去の制作品(カレンダー)

12/24(木) 10：30 ～ 11：00
フルートとチェロと ピアノのコンサート
きれいな音色に包まれ、
年末の疲れを癒しませんか。

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ご相談ください。

豆知識

11月から３月の冬の時期に水揚げされる真がき。春から夏にかけて産卵するため、その前の最も栄養を溜め込んでいる冬が旬の食材です。

プランクトンを主食とし、一度定着すると一生その場から離れない性質を持っているため、養殖に向いています。

疲労回復の効果を持つタウリン、体を動かすエネルギーとなるグリコーゲンなど、真がきは人が必要とする多くの栄養素を含んでいます。その栄養の豊富さや、クリーミーな味わいから、「海のミルク」とも呼ばれています。



子育てカレンダー

総 総合福祉センター　☎24−2121
つ 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

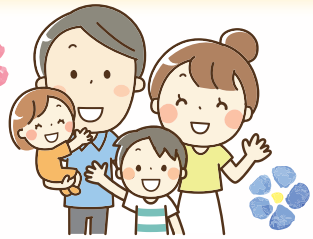
11月

日付	イベント・行事	時間	予約制
5日(木)	つ レインボーおはなしの会	10:30～11:00	●
10日(火)	総 すくすくクラス【3～7か月】	9:45～11:40	●
12日(木)	つ 姿勢からキレイに！骨盤体操	10:30～11:00	●
14日(土)	つ 休館日		
16日(月)	つ 14:30まで開館		
17日(火)	総 すくすくクラス【8～12か月】	9:45～11:40	●
18日(水)	総 5歳児健診	13:00～16:00	
19日(木)	つ つくってみよう★木の実のケーキ	10:30～11:00	●
23日(月･祝)	つ 休館日		
24日(火)	総 助産師なんでも相談	10:00～12:00	●
24日(火)	認 教育相談室「はすてる」	13:30～16:30	●
26日(木)	つ ヒロ子さんのエプロンシアター	10:30～11:00	●
28日(土)	図 おはなし会	11:00～	

12月

日付	イベント・行事	時間	予約制
2日(水)	総 栄養･歯科相談	10:30～11:30	●
	総 3歳児健診	12:50～15:00	
3日(木)	つ 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



子ども作品展

■問合せ　生涯学習課　☎23−1132

▶日時　11/28(土)～30(月)　9：00～17：00
※最終日 16：00まで

▶展示内容
幼児・児童・生徒の作品
(絵画・書道・自由研究 など)

▶場所
市民体育館

▶持ち物
スリッパ

9/25(金) 東小学校 砂の造形

高戸前浜海岸



全校児童と保護者が計18組に分かれ、サンドアートを制作。

海水で砂を固めながら、クジラやクラゲなどの作品を協力して作り上げました。

県内在住・在学・在勤者　妊活・不妊　オンライン無料相談

ライフステージごとに起きる、心身の悩みに、専門職(看護師・臨床心理士等)がいつでも応じます。

相談方式　※回数無制限
- LINEメッセージ相談
- 通話相談 (要予約)
【20分間・Zoom】

新規登録時　クーポン欄に
ibrk茨城県高萩市
を入力

新規登録 ▶



9/30(水) JA常陸　学校給食食材 寄贈

学校給食センター

ＪＡ常陸 高萩園芸部会・高萩特産品研究会より、学校給食食材として、採れたての野菜を寄贈いただきました。

園芸部会 部長の田中和彦さんは「安全・安心をモットーに、子どもたちが喜ぶ、おいしい野菜を作っていきます」と述べられました。

いただいた野菜は、早速「夏野菜カレー」として、当日のおいしい給食に使われました。





子どもが喜ぶ三つ星レシピ！

萩っ子Kitchen

ヌクマムと辛味を効かせて

れんこんのきんぴら



材料(2人分)

- ◆れんこん……200g
  皮をむき、約2～3ミリ厚に半月切り or いちょう切り
- ◆白いりごま……適量
- A
  - ◆赤唐辛子……輪切り……1本分
  - ◆ごま油……大さじ1
- B
  - ◆ヌクマム……小さじ1と2/3
  - ◆酒……大さじ1
  - ◆みりん……大さじ1
  - ◆砂糖……小さじ1/2
  - すべて混ぜ合わせる

作り方

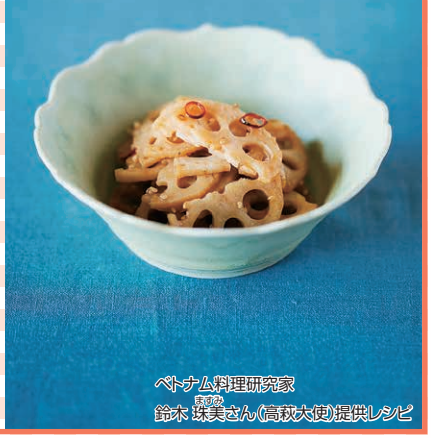
①れんこんのアク抜き
れんこんを水にさらし、アクを抜く。ざるに上げ、しっかり水けを取る。(水けが残ると味がぼやけます)

②火通し
フライパンにAを加え、弱火で熱する。香りが立ったら①を入れ、透き通るまで中火でしっかり炒める。

③タレをからめる
②にBを一気に加え、強火で水分を飛ばしながら、れんこんにタレをからめる。

④仕上げ
汁けがなくなって、照りが出たら火を止め、いりごまを振る。

クックパッドで レシピ紹介中!!
詳しくはコチラ▶



ベトナム料理研究家
鈴木 珠美(まみ)さん(高萩大使)提供レシピ