

Baby&Kids

広報あしや「A-kids」に デビューしませんか

■対象 未就学児 ■撮影日 10月23日～11月2日 ■申し込み 10月17日(火)までに2次元コードへ。応募多数抽選 ■問い合わせ 広報国際交流課 ☎38-2006/✉ koho@city.ashiya.lg.jp



パパタイム ～子どもと一緒にパパ同士 でお話しましょう!～



ホームページ



■日時 10月28日(土)午前10時～11時30分 ■対象 0～2歳とパパ ■申し込み 不要(入退場自由) ※絵本講師がアドバイザーとして参加します ■会場&問い合わせ 男女共同参画センター ☎38-2023



事前質問フォーム

おんがくあそび教室 第3期受講生募集中

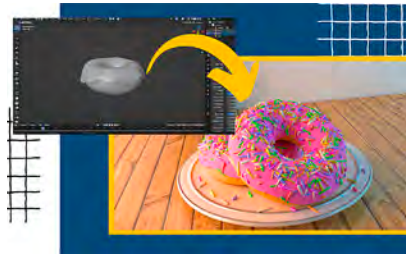


■日時 10月11日スタート水曜日〈ほし組〉午前9時50分～10時40分 〈そら組〉午前10時50分～11時40分 ■対象 ほし組: 0～1歳児とその保護者・そら組: 2～3歳児とその保護者・各15組 ■料金 8,250円(全9回) ■申し込み 受講料を添えて下記窓口へ ■会場&問い合わせ 体育館・青少年センター ☎31-8228

山手コミスク秋まつり

■日時 10月28日(土)午後2時～5時 ※雨天決行 ■会場 山手小学校 ■問い合わせ 生涯学習課 ☎38-2091

アニメーション入門! キャラづくり



■日時 11月4日(土)午前10時～正午 ■会場 市役所東館3階中会議室 ■対象 10歳～15歳の子ども・15人 ■持ち物 ノートパソコン(必ず事前にアプリをインストールしてください。アプリは下記2次元コードから)・ノート・鉛筆 ■申し込み 2次元コードより ■問い合わせ 広報国際交流課 ☎38-2008



図書館の催し



【えほんの会】

■日時 10月7日・14日(土)①午後2時～2時30分②午後2時30分～3時 ■会場 図書館 ■対象 ①3歳以上②5歳以上・各回先着20人(途中参加不可・保護者の参加不可)

【こどもおはなしの会】

■日時 10月7日・14日(土)①午後2時～2時30分②午後2時30分～3時 ■会場 図書館 ■対象 ①小学1年生以上②小学3年生以上・各回先着25人(途中参加不可・保護者の参加不可)

【秋の親子で楽しむえほんの会】

■日時 10月21日・28日(土)①午後2時～2時30分②午後2時30分～3時 ■会場 図書館 ■対象 ①②ともに3歳以上の親子。大人のみでも可。各回先着20人

【秋の親子で楽しむおはなしの会】

■日時 10月21日・28日(土)①午後2時～2時30分②午後2時30分～3時 ■会場 図書館 ■対象 ①②ともに小学1年生以上の親子。大人のみでも可。各回先着25人



あおいくん



あおとくん

A-KIDS

えーきっず



りくくん

こどもの健康・相談

乳幼児健康診査 すこやかな成長のために

健康診査の日程は、個別で案内を送付しています。転入された人はお問い合わせください。【日程変更のみWEB予約可】

アレルギー健診・相談【予約が必要です】

アレルギー栄養相談 11月13日(月)午前9時30分～11時
食物アレルギーが心配な乳幼児の食事相談やスキンケアの方法等
アレルギー健診 20日(金)午後1時～2時
乳幼児を対象に専門医による健診・相談

パパ・ママさんへ【予約が必要です】

WEB予約
はこちら→

プレおや教室(出産準備クラス) 21日(土)午前9時30分～正午
妊娠16週以降の妊婦とパートナー【WEB予約可】
プレおや教室(もく浴クラス) 11月12日(日)午前9時30分～正午
妊娠16週以降の妊婦とパートナー【WEB予約可】
もぐもぐ離乳食教室 23日(月)午前10時30分～正午
6～7カ月児とその保護者(講話) ※試食はありません【WEB予約可】
育児相談/妊産婦相談 4日・11月1日(水)午前9時30分～11時【WEB予約可】
乳児の身体測定・子育て相談等(母子健康手帳持参)/妊婦・産後1年未満の人
おやおや栄養相談 3日・24日・11月7日(火)午前9時30分～11時
妊婦・乳幼児の食事相談
こどもの相談 11日(水)午後1時10分～3時10分
未就学児の発達など/臨床心理士の相談
オンラインDE子育て講座離乳食教室 18日(水)午後2時～2時30分/3回食
～完了期(オンライン)/8カ月～おおむね1歳児までの保護者
電話予約:子育てセンター ☎31-8006【WEB予約可】

■会場&申し込み&問い合わせ こども家庭・保健センター母子保健係 ☎31-1586/FAX31-1018 (〒659-0051 呉川町14-9 保健福祉センター3階)

芦屋の 給食レシピ



いなりずし

クックパッドも
チェック!



【材料・20個分】

■すし飯

米 2合
酢 大さじ2・2/3
砂糖 大さじ2・1/3
塩 小さじ2/3

■すし揚げ

すし揚げ 10枚
砂糖 40g
濃口しょうゆ 大さじ2
水(だし汁) 500ml

■具

干し椎茸 7g
だし汁 60ml
砂糖 大さじ1
濃口しょうゆ 大さじ1/2
人参(みじん切り) 60g
ごぼう(ささがき) 60g
薄口しょうゆ 小さじ2
砂糖 小さじ2
みりん 小さじ1
だし汁 150ml
ちりめんじゃこ 30g

1. すし飯の米は固めに炊く。すし飯の調味料を合わせて、砂糖が溶ける程度に加熱する。炊きたてのご飯とさっくり合わせる。
2. すし揚げは、対角線で切り、三角にする。
3. 切り口から開いて、裏返しにする。
4. すし揚げを水またはだし汁と調味料でたく。沸騰したら火を弱め、コトコトと煮含める。
5. 干し椎茸は水でもどして粗みじん切り。だし汁と調味料で汁けがなくなるぐらいまで煮含める。
6. 人参とごぼうは、だし汁と調味料で味つけし、やわらかくなるまで煮る。ちりめんじゃこは、電子レンジで1分ほど加熱する。
7. 汁気のある具はザルにあげて汁を切り、具とすし飯と混ぜ合わせる。
8. 7のおすしは、20個に分け、丸く握っておく。
9. 裏返したすし揚げに丸く握ったおすしをのせ、すし揚げの角まで押し込むようにしておすしをつめ、形をととのえる。