

Baby&Kids

手づくりおもちゃ体験 わくわく広場



身近な材料でおもちゃをつくって遊ぼう！こま・花かご・空気鉄砲を製作します。

■日時 12月27日(水)午前9時30分～11時 ■会場 体育館・青少年センター2階大会議室 ■対象 市内在住小学1～3年生・30人 ■申し込み 12月1日～15日に下記2次元コードから住所・氏名(ふりがな)・小学校名・学年・電話番号・メールアドレスを入力(応募多数抽選)。受付および抽選結果は、申し込み時に登録したメールアドレスへ通知します ■問い合わせ 青少年育成課 ☎38-2110



申し込みフォーム

子どもの居場所「ひみつきち」



■日時&内容 12月1日(金)「インド10日間の旅」と世界を語る/8日(金)キッズヨガ/15日(金)「地球は磁石だって本当？」(地球のお話3)/22日(金)ひみつきちシアター午後4時～6時 ■定員 20人(大人参加可) ■申し込み 当日直接会場へ ■会場&問い合わせ 高浜町ライフサポートステーション ☎23-1616

第31回「住みよい芦屋をつくる」 ポスター展



環境問題・ごみの減量化・市民マナーをテーマとした小・中学生の受賞作品を展示します。

■期間 12月11日～26日 ■会場 市役所北館1階展示コーナー ■問い合わせ 環境施設課 ☎32-5391

図書館の催し



■問い合わせ&会場 図書館 ☎31-2301

【えほんの会】

■日時 12月2日・9日・16日・23日(土)①午後2時～2時30分 ②午後2時30分～3時 ■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】

年齢に合わせて、ストーリーテリングを行います。

■日時 12月2日・9日・16日・23日(土)①午後2時～2時30分 ②午後2時30分～3時 ■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)

【ちいちゃなこどもの

クリスマスかい】

親子で絵本や手遊び、足形アートを楽しむ会です。

■日時 12月21日(木)午前10時～10時45分 ■対象 0～2歳の子どもと保護者。先着8組

■持ち物 作品を持ち帰る袋・ウェットティッシュ ■申し込み 12月1日(金)午前10時から図書館ホームページへ



いさとくん

A-KIDS

えーきっず



りょうまくん



あんなちゃん

こどもの健康・相談

母子健康手帳の交付 月～金曜日(祝日のぞく)午前9時～午後5時/医療機関で妊娠と認められた人



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 1月15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 15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) 16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) 1月20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】
もぐもぐ離乳食教室 18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 6日・1月17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
おやこ栄養相談 5日・19日・1月9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 13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 13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

愛情がかくし味



チョコプリン

【材料・4人分】

チョコレート 25g
牛乳 400g
■A
アガー 5g
砂糖 36g
ココア 20g
■B(クラッシュゼリー)
アガー 6g
砂糖 40g
水 200ml
フルーツ缶詰 適量



クックパッドも
チェック!

【チョコプリン】

1. チョコレートはきざんで湯煎しておく。
2. Aをよく混ぜ合わせる。
3. 牛乳を鍋に入れて85℃ぐらいまで温めて2の粉類を一気に加えてよく混ぜる。
4. 3にとけたチョコレートに合わせて火を止める。ザルでこしてカップなどに流し入れる。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。

【クラッシュゼリー】

1. Bのアガーと砂糖をよく混ぜる。
2. 鍋に分量の水を入れて、85℃ぐらいになったら1を加えて混ぜ合わせて、平らな容器に流す。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
3. 固まったらフォークでゼリーをくずす。
4. 固まったチョコプリンの上に3のをせ、フルーツ缶詰も好みでのせ出来上がり。