

Baby&Kids

子ども救急講座

家庭や職場でとっさの時に役に立つ講座

■日時 8月9日(日) ■会場 体育館・青少年センター
 ■定員 10人 ■申し込み 体育館・青少年センター窓口
 または電話で下記へ ■問い合わせ 体育館・青少年センター ☎31-8228

キッズテニススクール「TENISH」生徒募集



テニスと英語の両方を体験。カナダ出身のマークコーチが英語で楽しくレッスンします。

■日時 9月27日～12月13日(毎日曜・全10回)

【バンビ(Bambi)クラス】午前10時～10時50分【サンパー(Thumper)クラス】午前11時～11時50分 ■会場 芦屋公園テニスコート ■対象

【バンビ(Bambi)クラス】4～6歳(初心者)【サンパー(Thumper)クラス】7～10歳(初心者～初級)※各14人(最低開催5人) ■料金 20,000円(全10回) ■持ち物

運動のできる服装、帽子、水筒、タオル、運動靴※ラケットの用意あり ■申し込み

8月1日～20日※申込多数の場合は抽選。所定の申し込み用紙で、ファクスまたは窓口まで。申し込み用紙はホームページからダウンロード可。 ■問い合わせ

芦屋公園テニスコート ☎34-8886 / FAX34-8884



広報あしやにデビューしませんか

広報あしやのコーナー(A-kids)に出してくれる子どもを募集! ※職員が自宅や公園等を訪問し、写真を撮影します。

■申し込み 8月24日(月)までにEメールで住所・子どもの氏名(ふりがな)・生年月日・性別・保護者氏名・電話番号を記入し下記へ。応募多数の場合は抽選。 ■問い合わせ 広報国際交流課 ☎38-2006 / ✉koho@city.ashiya.lg.jp

夏休み宿題応援隊

夏休みの宿題や思い出作りに自分だけのオリジナル風鈴を作成しませんか?

■日時 8月6日(木)午前10時～10時30分 ■会場 体育館・青少年センター ■対象 小学生以上各10人 ■料金 800円

■申し込み 体育館・青少年センター窓口または電話で下記へ

■問い合わせ 体育館・青少年センター ☎31-8228

親子でチャレンジ! 「愛犬しつけ方教室」



■日時 9月5日(土)午前10時30分～正午/午後2時～3時30分 ■会場 兵庫県動物愛護センター ■対象 小学4年生～中学3年生と保護者、愛犬・各回8組 ■申し込み

8月28日(金)までに電話で下記へ

■問い合わせ 兵庫県動物愛護センター ☎06-6432-4599

あんりちゃん れいじくん
 えーきつず
 モデル募集中
 けいごくん しゅんすけくん

子どもの健康・相談

乳幼児健康診査

お子さんの健やかな成長のため、発育発達の節目にぜひ、健康診査を受けましょう。健康診査の日程については、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。

対象年齢: 4カ月・10カ月・1歳6カ月・3歳
 詳しくは2次元コードへ



アレルギー健診・相談

アレルギー栄養相談 17日・9月14日(月)午前9時30分～11時
 乳幼児の食事相談やスキンケアの方法等【要予約】

パパ・ママさんへ

プレおや教室(パピママクラス) 22日(土)妊婦:午前9時30分～正午
 妊娠16週以降の妊婦とパートナー【要予約】

プレおや教室(もぐ浴クラス) 9月26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【要予約】

もぐもぐ離乳食教室
 24日(月)午前10時30分～11時15分

6～7カ月児と保護者(講話)【要予約】試食はありません

育児相談/妊産婦相談 5日・9月2日(水)午前9時30分～11時
 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【要予約】

おやこ栄養相談 4日・18日・25日・9月1日(火)午前9時30分～11時
 妊婦・乳幼児の食事相談【要予約】

こどもの相談 19日(水)午前9時10分～11時10分
 未就学児の発達など/臨床心理士の相談【要予約】

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

Ashiya school Lunch 芦屋の給食レシピ



しょうが生姜ご飯

材料(4人分)
 米・・・3合
 新生姜・・・50g
 油揚げ・・・50g
 淡口しょうゆ・・・小さじ2.5
 酒・・・大さじ1
 塩・・・小さじ1
 だし汁・・・560ml

- cookpad でも見れるよ!
- ①米を洗って、ざるにあげる。
 - ②だしをとって、冷ましておく。
 - ③新生姜は、せん切りにする。油揚げは縦半分に切り、幅3mmほどに切っておく。
 - ④内釜に①の米、②のだし汁と調味料を入れ、3合の水加減にする。底からかき混ぜ、米の上に新生姜と油揚げをのせ炊飯する。
 - ⑤炊きあがったら、底からさっくりと混ぜて、出来上がり。

