

Baby&Kids

親子ひろば 「さんさんひろば」



先生と一緒に親子でいろいろな遊びを楽しみましょう。幼稚園のお友達と遊ぶ機会もありますよ。

■日時 4月15日(木)から開始予定(毎週1回火曜日か木曜日)午前10時30分～11時40分
■会場 市立幼稚園
■対象 3歳の誕生日を迎えた子どもとその保護者
■申し込み 当日希望の幼稚園へ
■問い合わせ 学校教育課 ☎38-2087

テニススクール 「TENISH」生徒募集



カナダ出身のマークコーチが英語で楽しくテニスのレッスン。

■日時&対象 【バンビクラス: 4歳～小学1年生(初心者)】4月11日～7月11日(毎日曜・全10回)午前9時45分～10時35分
【サンパーククラス: 小学2年生～4年生(初心者)】午前10時45分～11時35分
■会場 芦屋公園テニスコート
■対象 各16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 3月1日～20日に所

定の申し込み用紙を芦屋公園テニスコート窓口またはファクスで。申し込み用紙はHPからダウンロード可。申込多数抽選。■問い合わせ 芦屋公園テニスコート ☎34-8886/FAX34-8884

広報あしや「A-kids」に デビューしませんか

A-kidsに出してくれる子どもを募集! ※職員が自宅や公園等へ訪問し、写真を撮影します。

■対象 未就学児 ■申し込み 3月22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。応募多数抽選。■問い合わせ 広報国際交流課 ☎38-2006/☎koho@city.ashiya.lg.jp

図書館の催し



■問い合わせ 図書館 ☎31-2301



絵本の読み聞かせやお話を語ります。

【えほんの会】
■日時 3月13日(土)午後2時～2時30分
■会場 図書館 ■対象 3歳以上10人(途中参加不可)
【こどもおはなしの会】
■日時 3月27日(土)午後2時～2時30分
■会場 図書館 ■対象 小学1～6年生10人(途中参加不可)
【打出分室・こどもおはなしの会】
■日時 3月13日(土)午後3時～3時30分
■会場 打出教育文化センター ■対象 3歳以上10人(途中参加不可) ※保護者の参加可



しゅうまくん



いたるくん・けいくん



えまちゃん・さらちゃん

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、健康診査を受けましょう。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。 詳細はこちら →



アレルギー健診・相談【事前の予約が必要です】

アレルギー健診 19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

アレルギー栄養相談 8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

パパ・ママさんへ【事前の予約が必要です】

プレおや教室(出産準備クラス) 4月24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

プレおや教室(もぐ浴クラス) 7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

もぐもぐ離乳食教室 22日(月)午前10時30分～11時30分
6～7カ月児とその保護者(講話) ※試食はありません

育児相談/妊産婦相談 3日・4月7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

おやこ栄養相談 2日・16日・4月6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 10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

■会場&申し込み&問い合わせ 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



鶏肉のあられ揚げ

cookpad
もチェック!



(4人分)
鶏肉(胸肉)・・・300g
塩こうじ・・・大さじ1
ぶぶあられ・・・50g
小麦粉(薄力粉)・・・大さじ2強
赤パプリカ・・・50g
ピーマン・・・50g
じゃが芋・・・120g
塩・・・ひとつまみ
こしょう・・・少々
揚げ油・・・適量

- ①鶏肉は12切にカットし、塩こうじにつけて30分以上おく。
- ②ぶぶあられはフードプロセッサーなどで細かくしておく。
- ③小麦粉は同量の水とさっくり混ぜる。そこに鶏肉を合わせ、1切ずつ丁寧に②のぶぶあられをまぶしつける。
- ④パプリカ、ピーマン、じゃが芋を1cm角に切る。
- ⑤鶏肉とじゃが芋、野菜を180℃の油で揚げる。
- ⑥全ての具材を合わせ、塩こしょうをふつてよく混ぜる。