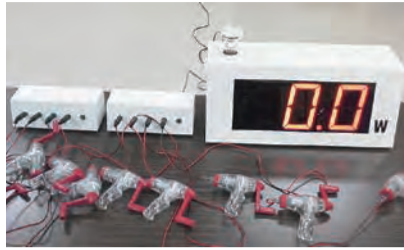


# Baby&Kids

## 親子で学ぶエネルギー講座



太陽光発電の仕組みや特徴を実演キットを使い楽しく学びましょう。  
**■日時** 8月23日(月)午前11時～正午  
**■会場** 市民センター本館203室  
**■対象** 市内在住・在学の小学4～6年生と保護者10組  
**■申し込み** 8月10日～19日に電話で下記へ  
**■問い合わせ** 環境課 ☎38-2051



## 子どもと一緒にパパ同士でお話ませんか？



子どもを遊ばせながら、パパ同士で子育ての悩みなどを話しましょう。申込不要・入退場自由。  
**■日時** 8月28日(土)午前10時～11時30分  
**■会場** 男女共同参画センター  
**■対象** 0～2歳児と父親  
**■問い合わせ** 男女共同参画センター ☎38-2023



## 小学生かけっこ教室



身体の使い方を工夫すると速く走れるようになります。  
**■日時** 8月21日(土)午後0時15分～1時15分／午後1時30分～2時30分  
**■会場** 体育館・青少

年センター ■対象 小学1～3年生各35人 ■料金 800円 ■持ち物 室内シューズ・飲み物・タオル ■申し込み 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

## 広報あしや「A-kids」にデビューしませんか

A-kidsに出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 8月23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

## オンライン DE 子育て講座 幼児の食事とおやつ教室



**■日時** 9月8日(水)午後2時～2時30分 ■場所 自宅等(オンライン) ■内容 講演「野菜をおいしく食べよう」 ■定員 市内在住の1歳～未就学児の保護者・5組(要予約) ■申し込み 8月2日から電話で下記へ ■問い合わせ 子育てセンター ☎31-8006

## 子どもの居場所「ひみつきち」

**■日時&内容** 8月6日(金)「キッズヨガ」・20日(金)「宇宙のひみつにチャレンジ」午後4時～6時 ■場所 高浜町ライフサポートステーション ■定員 20人(大人の参加可) ■問い合わせ 地域福祉課 ☎38-2040



とあくん



えりちゃん



あおいくん

## 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、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。【日程変更のみWEB予約可】



### アレルギー健診・相談【事前の予約が必要です】

**アレルギー栄養相談** 9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方法等  
**アレルギー健診** 9月17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(もぐ浴クラス)** 9月11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** 23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【WEB予約可】

**育児相談/妊産婦相談** 4日・9月1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** 3日・17日・9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** 25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/☎31-1018 (〒659-0051 呉川町14-9 保健福祉センター3階)



## ミルクプリン

cookpad  
 もチェック!



- (2個分)  
**■ミルクプリン**  
 牛乳・・・・・・・・・・400g  
 砂糖・・・・・・・・・・45g  
 アガー・・・・・・・・・・5g  
**■ブルーベリーソース**  
 ブルーベリー(冷凍)・・50g  
 砂糖・・・・・・・・・・15g  
 レモン汁・・・・・・・・少々

アガーはスーパー等で売っています。アガーによって溶ける温度が少し異なるので、調理上のポイントをよく読んで作ってください。今回はブルーベリーソースにしましたが、季節によりソースを変えて楽しんでください。ソースがなくてもおいしいです。

- ①アガーはだまにならないように、砂糖と混ぜ合わせておく。
- ②牛乳は85度に温め、①の粉を入れてよく混ぜ合わせ、アガーを溶かす。
- ③②をこして、型に分けて流し入れる。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ソースを作る。ブルーベリーと砂糖を、合わせ弱火にかける。少し煮詰まってトロリしたらレモン汁を加えて火を止める。
- ⑤③の上にブルーベリーソースをかけてできあがり。