## Baby&Kids

#### オンラインDE子育で講座 食事Goodバランスアップ教室



■日時 10月8日(金)午後2 時~2時30分■内容 講話「親 と子のバランスのよい食事の おはなし」■場所 自宅等(オ ンライン)■対象 5組(市内 在住1歳~未就学児と保護者) ■申し込み 9月1日から電 話で右記へ**■問い合わせ** 子 育てセンター☎31-8006

#### 市民企画講座「絵本の読み聞か せで子育てをもっとハッピーに」



#### 【イベント】

**■日時** 9月25日(土)・30日 (木)・10月16日(土)午前10時~ 11時30分■会場 男女共同参画 センター■内容 子供と一緒に 遊べる絵本や手遊びを紹介■対 象 0歳~未就学児と保護者10 組※10月16日は男性限定

#### 【講座】

■日時 10月7日(木)午前10時 ~ 11時30分**■会場** 男女共同参 画センター■内容 「絵本で楽し むおうち時間」をテーマによい絵 本の選び方、読み聞かせ方法など ■対象 未就学児の保護者10人※ 一時保育: 1人300円・2歳~未就 学児〈要予約〉

■申し込み 各開催日の3日前 までに氏名・電話番号・子どもの 氏名と年齢月齢を電話、窓口また はEメールで下記へ■問い合わ せ 男女共同参画セン

ター**☎**38-2023/⊠joseice@city.ashiya.lg.jp

#### にこすぽキッズ トレーニング体験会



カラダの使い方を学び運動を好き になりましょう。

**■日時&対象** 9月29日(水)【**4**歳 クラス(幼稚園年少)】午後3時10分 ~3時50分・10人【5・6歳クラス(幼 稚園年中年長)】午後4時~4時40 分・10人【小学生クラス(小学1~3 年生)】午後4時50分~5時50分・8 人**■会場** 体育館・青少年センター ■料金 500円■持ち物 動きやす い服装・運動靴■申し込み 窓口ま たは電話で右記へ**■問い合わせ** 体 育館・青少年センター☎31-8228

#### 子どもの居場所「ひみつきち」



■日時&内容 9月17日(金) 「宇宙のひみつにチャレンジ」・ 午後4時~6時■会場 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

### A-kids

えーきっず





えまちゃん・れいかちゃん





#### 🥎 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

#### 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 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 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】



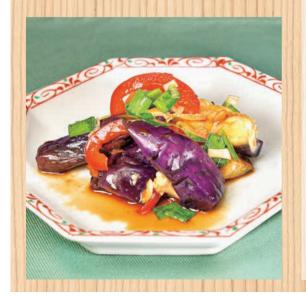
もぐもぐ離乳食教室 27日(月)午前10時30分~11時30分 6~7カ月児とその保護者(講話)※試食はありません【WEB予約可】 育児相談/妊産婦相談 10月6日(水)午前9時30分~11時 乳児の身体測定・子育て相談等(母子健康手帳持参)/妊婦・産後1年未満の人 おやこ栄養相談 7日・21日・10月5日(火)午前9時30分~11時 妊婦・乳幼児の食事相談

**こどもの相談** 8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/째31-1018 (〒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



## なすの涼拌

(4人分) なす・・・・・・・・300a 赤パプリカ・・・・・・・50g 生姜(みじん切り)・・・・・10g にんにく(みじん切り)・・・・5g 白ネギ(みじん切り)・・・・10g にら・・・・・・・・25g 豆板醤・・・・・・小さじ1/4 でま油・・・・・・・ 大さじ1 濃口しょうゆ・・大さじ1+小さじ1 酢・・・・・・・・・大さじ1 砂糖・・・・・・・・小さじ1

#### cookpad もチェック!



- ①なすはへたを取り、5cmほどの長さのスティック 状に切る。赤パプリカはせん切りにする。にらは 1 cmに切る。
- ②なすと赤パプリカは蒸すか、ふんわりラップをし て電子レンジで5分ほど加熱する。ざるにあげて 汁気をきり、冷やしておく。
- ③ごま油に生姜とにんにく、豆板醤を入れて、火 にかける。香りが出たら、白ネギ、にら、Aの 調味料を加え、火を止める。
- ④冷やしたなすと赤パプリカを③のたれで和えて、 冷蔵庫で冷やして出来上がり。