

Baby&Kids

「子ども司書養成講座」を開催します



子どもの読書活動を推進するリーダーを養成します。図書のレファレンスや読み聞かせのコツを学んで、「子ども司書」を目指そう！

■日時 6月～12月(全7回予定)
 ■会場 図書館 ■対象 市内在住小学4年～6年生・定員10人(応募多数抽選) ■持ち物 筆記用具・水筒 ■申し込み 6月1日(木)正午から図書館ホームページにて ■問い合わせ 図書館 ☎ 31-2301



図書館の催し



■問い合わせ 図書館 ☎ 31-2301
【えほんの会】
 ■日時 6月3日・10日・17日・24日(土)①午後2時～2時30分 ②午後2時30分～3時 ■会場 図書館 ■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】
 ■日時 6月3日・10日・17日・24日(土)①午後2時～2時30分 ②午後2時30分～3時 ■会場 図書館 ■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)
【小学生の本の部屋「ピーターラビットとその世界」】
 ■日時 6月18日(日)午前11時～11時45分 ■会場 図書館 ■対象 小学生・先着25人(途中参加不可・保護者の参加不可) ■申し込み 6月1日(木)10時～図書館ホームページより申し込み
【打出分室・こどもおはなしの会】
 ■日時 6月10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・9人(途中参加不可・保護者の参加可)

パパタイム
 ～子どもと一緒にパパ同士でお話しましょう！～



■日時 6月10日(土)午前10時～11時30分 ■内容 子どもを遊ばせながらお話しましょう。男性保育士が子育てアドバイザーとして常駐します。入退場自由です。気軽にお立ち寄りください。 ■対象 パパと0～2歳児 ■申し込み 当日直接会場へ※アドバイザーへの質問は、下記2次元コードへ ■会場 & 問い合わせ 男女共同参画センター ☎38-2023



事前質問フォーム

子育て講座 親子のための時短クッキング (対面・オンライン)・調理実習

■日時 7月3日(月)午前10時～午後1時 ■会場 保健福祉センター3階または自宅等 ■内容 ①ミニ講話「時短・簡単!バランスのよい食事」(対面・オンライン参加可) ②調理実習(対面・保護者のみ) ※調理実習は保護者のみの参加となります。講話・調理実習時、お子さんは託児となります。試食は親子一緒にできます。 ■対象 市内在住1歳児～就学前児とその保護者 ※託児1歳以上・先着15人 ■料金 600円(材料費) ■持ち物 エプロン・三角巾・母子健康手帳・筆記用具・飲み物 ■申し込み 6月1日(木)から2次元コードか電話で下記へ ■問い合わせ こども家庭・保健センター ☎31-1586



らいとくん しんいちくん



みおちゃん

A-KIDS

えーきっず



こうへいくん

子どもの健康・相談

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 7月10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 16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) 17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) 7月9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【WEB予約可】
 もぐもぐ離乳食教室 26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 7日・7月5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 6日・20日・7月4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 14日・7月12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 21日・7月19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 & お問い合わせ 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



鶏のマリネ

【材料・4人分】
 鶏むね肉 30g 8切
 塩こうじ(液体) 小さじ2
 塩 小さじ1/4
 こしょう 少々
 片栗粉 30g
 サラダ油(炒め用) 適量
 トマト 80g
 人参 40g
 玉ねぎ 120g
 赤パプリカ 40g

■マリネ液
 白ワイン 大さじ2
 酢 大さじ1
 オリーブオイル 大さじ1
 レモン汁 大さじ1
 砂糖 大さじ1
 塩 小さじ1/4
 こしょう 少々

1. 鶏肉に塩こうじを混ぜ、30分ぐらいおく。塩こしょうし、片栗粉をまぶす。
2. フライパンに多めのサラダ油をひき、1を焼く。
3. マリネ液をつくる。トマトは1cmの角切り。人参はせん切り、玉ねぎは薄くスライス。赤パプリカも薄くスライス。
4. 鍋にオリーブオイルを入れ、人参、玉ねぎ、赤パプリカを炒める。しんなりしたら、調味料を加え、トマトとレモン汁を入れる。
5. 焼いた鶏肉を4のマリネ液とからめて出来上がり。

クックパッドもチェック!

