

Baby&Kids

市立幼稚園合同説明会



市立幼稚園の魅力をお伝えします。親子で楽しい音楽遊びもあります。

■日時 4月19日(土) 午前9時30分～正午 ■会場 小槌幼稚園 ■対象 0歳から就学前のお子さんと保護者(定員なし) ■持ち物 上履き(お子さんは裸足でも構いません)・飲み物 ■申し込み 申込フォームから ■問い合わせ 保健安全・特別支援教育課 ☎38-2144



小学生テニス体験教室

■日時 4月7日(月) 午前9時30分～10時30分 ■会場 西浜テニスコート ■対象 小学生・3～10人 ■料金 1,500円 ■持ち物 動きやすい服装・テニスシューズ・ラケット(貸し出し有)・飲み物 ■申し込み 体育館受付窓口または電話で ■問い合わせ シンコースポーツ体育館・青少年センター ☎31-8228

どうぶつ絵本の読み聞かせ会

■日時 毎月第3(水)・午前10時30分～11時30分 ■対象 未就学児と保護者 ■会場 & 問い合わせ 兵庫県どうぶつ愛護センター ☎06-6432-4599(尼崎市西昆陽4-1-1)

こどもの居場所 ほっと屋

■日時 4月29日(火・祝) 午後1時30分～3時30分 ■内容 こどもたちが交流できる居場所、一緒に遊んで笑いましょう。 ■会場 宮塚公園(雨天時:保健福祉センター) ■対象 市内在住のこども(親同伴可) ■問い合わせ ほっとかへんネットあしや事務局 ☎32-7525



図書館の催し

■問い合わせ & 会場 図書館 ☎31-2301

【えほんの会】
■日時 4月5日・12日・19日・26日(土) ①午後2時～2時30分 ②午後2時30分～3時 ■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 4月5日・12日・19日・26日(土) ①午後2時～2時30分 ②午後2時30分～3時 ■内容 年齢に合わせてストーリーテリングや絵本の読み聞かせ ■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)

【打出分室・こどもおはなしの会】
■日時 4月12日(土) 午後3時～3時30分 ■会場 うちぶん(打出教育文化センター)和室 ■内容 絵本のよみきかせ ■対象 3歳以上・16人(途中参加不可)



パパタイム～パパ同士でお話しましょう～



■日時 4月26日(土) 午前10時～11時30分 ■内容 こどもを遊ばせながらお話しましょう。保育資格をもつ大学講師のパパが子育てアドバイザーとして常駐します。 ■対象 パパと0～2歳児・パートナーが現在妊娠中の人(プレパパ) ■講師 阿川勇太氏 ■申し込み 当日直接会場へ・入退場自由 ■会場 & 問い合わせ 男女共同参画センター ☎38-2023



さくちゃん



しょうせいちゃん

A-kids



つばきちゃん



はづきちゃん

パパ・ママさんへ

WEB予約はこちら →



母子健康手帳の交付 月～金(祝日除く) 午前9時～午後5時
医療機関で妊娠と認められた人
プレおや教室(もく浴クラス) 5月10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】

■問い合わせ こども家庭・保健センター こども家庭総合支援担当
☎31-0611/ ☎31-0647 (〒659-0051 呉川町14-9 保健福祉センター2階)

こどもの健康・相談

WEB予約はこちら →



乳幼児健康診査 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 5月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
もぐもぐ離乳食教室(中期) 21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)【WEB予約可】
かみかみ離乳食教室(後期～完了期) 5月21日(水) 午前10時45分～正午
8カ月～おおむね1歳児とその保護者(講話・試食)【WEB予約可】
育児相談 7日(月)・5月12日(月) 午前10時～正午
乳幼児の身体測定・子育て相談等(母子健康手帳持参) 場所:子育てセンター
おやこ栄養相談(母子栄養相談) 1日・15日・5月13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 9日(水) 午後1時10分～3時10分
臨床心理士による就学前児の発達相談
からだの相談 5月16日(金) 午後0時45分～1時25分
小児科専門医による乳幼児の運動発達に関する相談

■会場 & 申し込み & 問い合わせ こども家庭・保健センター母子保健係
☎31-1586/ ☎31-1018 (〒659-0051 呉川町14-9 保健福祉センター3階)

いただきますの



まえとあと

vo.1 献立を作る

毎日の給食はどのようにできあがるのでしょうか。こだわりや工夫が詰まった芦屋の給食には、多くの人の想いが込められています。

食べる人の立場に立って完成度を追求
献立を作る上では、彩り・香り・食感・温度を大切にしています。色・味の組み合わせも意識し、給食だからと妥協はせず料理としての完成度にこだわっています。

試作をしてできあがりを確認
今回は生徒のアイデアを採用した献立の試作をしました。パブリカの肉詰めは、パブリカでタネをはさんで見た目では半分に切ったパブリカを使っているような仕上がりになるように工夫しました。配膳のしやすさにも配慮をして1人分をカップに入れました。

実際に給食ができてみると、アイディアを出した生徒はもちろん、多くの生徒から反応があります。「先生、こんなところ工夫してる!」と細かいところまで気付いてくれると嬉しいですし、想いのこもった一品になります。

芦屋の手作り給食ならではの
各校で献立を作っている学校行事に合わせた給食を提供できます。修学旅行先のご当地メニューはこどもたちに好評です。

NEXT → 食材を仕入れる



おいしい給食に