

Baby&Kids

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 4月23日(土)午前10時～11時30分 ■対象 0～2歳児と父親 ■会場&問い合わせ 男女共同参画センター ☎38-2023

市立打出保育所・大東保育所の運営主体が変わります

次のとおり4月1日から運営主体を移管します。

▶打出保育所(社会福祉法人千種会 ☎22-5725)

▶大東保育所(社会福祉法人サン福祉会 ☎22-0089)

■問い合わせ 打出保育所(社会福祉法人千種会)/大東保育所(社会福祉法人サン福祉会)/子育て推進課施設整備係 ☎38-2180

あいさいこども園6月開園予定

私立の幼保連携型認定こども園が6月から開園します。

■場所 朝日ヶ丘町10番3号

■問い合わせ 社会福祉法人山善福祉会 ☎25-2525(翠ヶ丘保育園)/子育て推進課施設整備係 ☎38-2180

いせ虹こども園が開園



私立の幼保連携型認定こども園が4月1日から開園します。

■場所 伊勢町13番14号 ■問い合わせ いせ虹こども園 ☎26-8631(社会福祉法人日の出福祉会)/子育て推進課施設整備係 ☎38-2180



親子ふれあい体操教室体験会



親子のふれあいの時間を大切に楽しく運動をします。

■日時 4月7日(木)午前10時30分～11時30分 ■対象 1～3歳の親子・15組 ■料金 500円 ■持ち物 動きやすい服装・靴 ■申し込み 窓口または電話で下記へ ■会場&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 4月1日(金)「芦屋のれきしたんけん」15日(金)「宇宙のひみつにチャレンジ」4月22日(金)「キッズヨガ」・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

図書館の催し

■問い合わせ 図書館 ☎31-2301

【えほんの会】

■日時 毎週土曜日午後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 4月23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 4月9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(保護者の参加可・途中参加不可)



しゅんくん



たいじゅくん

A-KIDS
えーきっず



ななちゃん・みおちゃん

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。【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 5月9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 15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

WEB予約
はこちら→



パパ・ママさんへ【予約が必要です】

プレおや教室(出産準備クラス) 16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) 5月14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 25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 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 5日・19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 13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)

芦屋の給食レシビ



春巻き

春巻きの皮・・・10枚
豚ミンチ・・・250g
干しいたけ・・・10g
たけのこ(水煮)・・・100g
人参・・・100g
しょうが(みじん切り)・・・10g
ニラ・・・50g
ピーマン・・・50g
油(炒め用)・・・適量
揚げ油・・・適量
小麦粉・・・適量

■A
濃口しょうゆ・小さじ4
塩・・・小さじ1/4
こしょう・・・少々
ごま油・・・大さじ1
酒・・・大さじ1

具は冷ましてから巻くのがポイント。熱いと皮が破れるかもしれないよ！

- ①干しいたけは水に戻し、細切り。たけのこ・人参は拍子切り、ニラは2cmに切る。
- ②具を調理する。油を熱し、しょうが・豚ミンチを加えて炒める。次に人参・干しいたけ・たけのこを加えて炒める。Aの調味料を入れる。
- ③ピーマンを固めにゆで、ザルにあげる。②に加えて炒める。
- ④ニラを入れて火を止め、具は出来上がり。粗熱をとり冷ます。
- ⑤春巻きの皮は常温に戻しておき④の具を10本分にわけける。春巻きの皮に具をのせ、巻いていく。
- ⑥巻き終わりは水でといた小麦粉をのりにして止める。
- ⑦170℃の油でカリッと揚げる。



クックパッド