

# Baby&Kids

## 手づくりおもちゃ体験 わくわく広場

身近な材料でおもちゃをつくって遊ぼう!すろく・こま・マイポケットを製作します。

■日時 2月25日(土)午前9時30分～11時 ■会場 体育館・青少年センター2階大会議室 ■対象 市内在住小学校1～3年生・30人 ■申し込み 2月1日～15日に下記2次元コードから住所・氏名(ふりがな)・小学校名・学年・電話番号・メールアドレスを入力。(応募多数抽選)受付および抽選結果は、お申し込み時にご登録いただいたメールアドレスへ通知します ■問い合わせ 青少年育成課 ☎38-2110



申込フォーム

## 図書館の催し



■問い合わせ 図書館 ☎31-2301  
【えほんの会】

絵本の読み聞かせをします  
■日時 毎週土曜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15人(途中参加不可・保護者の参加不可)

【こどもおはなしの会】  
ストーリーテリング(昔話や創作物語を何も見ないでお話)や絵本の読み聞かせをします

■日時 毎週土曜・午後2時～2時30分 ■会場 図書館 ■対象 小学1年生以上・先着20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】  
絵本の読み聞かせをします  
■日時 2月18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・親子で参加可)

## パパタイム～子どもと一緒に パパ同士でお話しませんか?～



子どもを遊ばせながら、パパ同士でお話しませんか?子育てに関することパパ同士でしか話せない悩みなどなんでもOKです。

■日時 2月25日(土)午前10時～11時30分 ■会場 男女共同参画センター大会議室1 ■対象 0～2歳とパパ ■申し込み 当日会場へ ■問い合わせ 男女共同参画センター ☎38-2023



## キッズテニススクール「TENISH®」 サンパレミアムクラス生徒募集

外国人コーチによる英語で行う高学年向けテニススクール

■日時 4月13日～7月6日(毎週木曜・全10回)午後5時20分～6時50分 ■会場 芦屋公園テニスコート ■対象 小学4年生～6年生(初心者～初級)・10人※最低開催人数5人 ■料金 35,000円(10回分) ■申し込み 3月1日～20日に申込用紙(ホームページからダウンロード可)に記入し、窓口またはファクスで下記、またはホームページのエントリーフォームより(応募多数抽選) ■問い合わせ 芦屋公園テニスコート ☎34-8886/FAX34-8884



リひとくん



はるきくん

# A-KIDS

えーきっず



ようくん

## 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 3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 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) 18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) 3月12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 20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 1日・3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 7日・21日・3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 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  
オンラインDE子育て講座 15日・3月15日(水)午後2時～2時30分  
離乳食教室後期(オンライン)/8～9カ月児の保護者  
電話予約:子育てセンター ☎31-8006【WEB予約可】

■会場&申し込み&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)

## 芦屋の給食レシピ



## トック(韓国風雑煮)

【材料・4人分】  
トック100g 卵2個  
片栗粉ひとつまみ 人参40g  
鶏肉(小切り)80g 白菜100g  
青ネギ(小口切り)20g  
◆調味料  
だし汁 600ml  
薄口しょうゆ 小さじ2  
塩 小さじ1/5  
こしょう 少々  
ごま油 小さじ0.5  
ごま 小さじ2

- ①白菜は拍子切りにし、葉先と白い部分を分けておく。人参はいちょう切り。
- ②卵は片栗粉を加えて、よく混ぜてといておく。
- ③だし汁に人参を入れて加熱する。次に鶏肉、白菜の白い部分を加えて火を通す。
- ④調味料を加えて味つけし、トックを入れる。
- ⑤トックがやわらかくなったら、といた卵を加える。
- ⑥沸騰して卵に火が通ったら、残りの白菜と青ネギとごまを加えて出来上がり。



クックパッドも  
チェック!