

# 子そだて 行事予定

1月の市内の主な子育て支援情報をお知らせします。  
なお、この内容は、子育て総合支援センター発行の「こっころだより」に掲載しています。

★問い合わせ★  
子育て総合支援センター「こっころ」(☎6405)

## ◇水沢区◇

### ■子育てひろば

毎週 ㊦ 10:00～11:30 ㊧ 常盤地区センター、毎週 ㊧ 10:00～11:30 ㊧ 水沢南地区センター ㊨ 市教育委員会事務局水沢支所（内線 285）

## ◇江刺区◇

### ■聖愛地域子育て支援センター「田原子育てトークング」

㊦ 日 ㊦ 10:00～12:00 ㊧ 田原地区センター ㊨ ☎ 5413

### ■愛宕保育園子育て支援センター「のんのん広場・手作りおもちゃをつくろう」

㊦ 日 ㊦ 9:30～11:00 ※ ㊨ 日 ㊧ までに要予約で5組限定 ㊨ ☎ 3197

### ■稲瀬わかば園子育て支援センター「小麦粉粘土で遊ぼう」

㊦ 日 ㊧ 9:00～11:00 ㊨ ☎ 0286

## ◇前沢区◇

### ■前沢子育て支援センター「にこにこひろば・豆まき会」(2歳児)

㊦ 日 ㊦ 9:30～11:30 ㊨ ☎ 4515

## ◇胆沢区◇

### ■胆沢保育園子育て支援センター「あそびの広場つくしんぼ・お誕生会」

㊦ 日 ㊦ 9:30～11:30 ㊨ ☎ 4141

## ◇衣川区◇

### ■衣川保育所地域子育て支援センター「わんぱく・餅つき会」

㊦ 日 ㊦ 10:00～12:00 ㊨ ☎ 3131

※㊧は会場、㊨は問い合わせ先を表します

※会場名の記載がない場合は、表題の会場で開催

### ★「こっころだより」の主な配置場所★

市役所、各総合支所、水沢保健センター、市内図書館、市内地区センター、児童センター、子育て支援センターなど

# Child-nurturing plaza 子そだて広場 vol.40

おうしゅう子育てガイド→<http://www.city.oshu.iwate.jp/html/kosodate/>

- ◆対象となる人
- ◆小学校就学前の乳幼児
- ◆小学生
- ◆妊娠5カ月から出産翌月まで

## 医療費助成制度をご利用ください

市は「医療費助成制度」を実施しています。これは、市内に住所を有する乳幼児や妊産婦などが、病気やケガで医療機関（病院、薬局など）にかかったとき、窓口で支払った医療費のうち、保険診療の一部負担金の全額または半額を市が助成するものです。助成を受けるためには、医療費受給者証の交付申請が必要です。詳しくはお問い合わせください。

- ◆ひとり親家庭などで次のいずれかに該当する人※所得制限あり
- ・配偶者がなく、18歳未満の子を養育している父または母（これらに準じる人も含む）と18歳未満の子
- ・重度心身障がい者で次のいずれかに該当する人
- ・身体障害者手帳（1級または2級）を所有している
- ・障害基礎年金1級を受給している
- ・特別児童扶養手当1級を受給している（支給の一部または全部が停止の場合を含む）
- ・療育手帳Aを所有している
- ・特別障害給付金1級を受給している
- ◆父母のいない18歳未満の子
- ・申請した月の初日から
- ・申請の手続き方法
- ・申請は本庁または各総合支所医療費助成担当課の窓口で受け付けています。
- ・《注意》次の人は他制度の助成があるため対象外です
- ・児童福祉施設入所者
- ・里親に委託されている人
- ・生活保護受給者
- 問い合わせ 本庁健康増進課医療給付係（内線246）、各総合支所医療費助成担当課

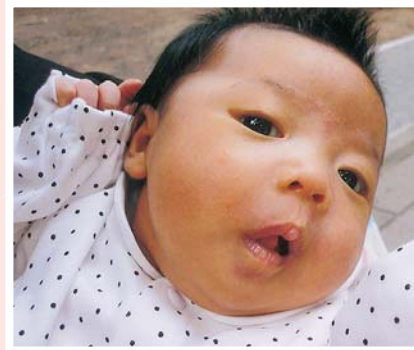


広告

及川ゆき穂ちゃん(1歳10カ月)  
水沢区天文台通り  
(憲太郎さん・良子さんの長女)



申実優ちゃん(4カ月)  
胆沢区若柳字北五軒  
(智さん・沙綾さんの長女)



# 我が家のアイドル

88

3歳未満のお子さんの  
写真を募集しています。

住所、氏名(ふりがな)、生年月日、続き柄、両親の氏名(ふりがな)、電話番号を明記の上、本庁政策企画課広聴広報係へ。応募順に掲載します。



佐藤妃那子ちゃん(4カ月)  
水沢区佐倉河字石切  
(貴幸さん・恵美香さんの長女)

## 子ども喜ぶ 人気メニュー 34 『ビビンバ』



真城小学校のみんな

栄養士オススメ!



～材料(4人分)～

ごはん……………4人分  
牛薄切り肉★……………200 g  
しょうゆ……………大さじ1  
酒・みりん・砂糖…各小さじ1  
しょうが(すりおろし)…少々  
サラダ油……………少々

ホウレンソウ★……………100 g  
ニンジン……………40 g  
もやし……………100 g  
酢……………大さじ1  
しょうゆ・ごま油…各小さじ1  
砂糖……………小さじ1/3  
塩・コショウ……………各少々  
白いりごま……………小さじ1

★奥州市産の食材です

～作り方～

- ①牛肉は細切りにする
- ②サラダ油を熱して、しょうがと①を炒め、Aで味付けし、汁気がなくなるまで炒り煮する
- ③ホウレンソウは茹でて食べやすい大きさに切る
- ④千切りにしたニンジンともやしを茹でて、③と一緒にBで味付けをする
- ⑤ごはんの上に盛り付けて出来上がり

広告