

子そだて 行事予定

12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」(☎④6405)

◇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「よちよちクラブ・クリスマスおたのしみメニュー」

22日 10:00～12:00 ※要予約で定員10組、参加料500円 5413

■江刺保育園子育て支援センター「友達広場・クリスマス会」

24日 11:00～12:00 ※2日前までに要予約で定員24組 090-7327-9686

◇前沢区◇

■前沢子育て支援センター「ここにこひろば・おたんじょう会」(0・1歳児)

19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・クリスマス会」(就学前の幼児)

24日 10:15～ ※おやつ代実費負担 4141

◇衣川区◇

■衣川保育所地域子育て支援センター「わんぱく・親子クッキング」

24日 10:00～12:00 衣川保健福祉センター 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.51

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

おうしゅう赤ちゃんの駅をご利用ください

市は、乳幼児のいる子育て家族が安心して外出できるよう、市役所庁舎や図書館、体育施設などを中心に、赤ちゃんのおむつ替えや授乳ができる「おうしゅう赤ちゃんの駅」を設置しています。現在、市内に36カ所ある「おうしゅう赤ちゃんの駅」では、次のようなサービスを受けることができます。

【授乳】

個室またはパーテーションやカーテンで仕切られたスペースで、外部の目を気にせず授乳を行うことができます。

【おむつ替え】

ベビーベッドやおむつ替え台を使って、安全におむつ替えをすることができます。

【ミルク用のお湯の提供】

ミルク作りに必要なお湯を賈うことができます。(対応していない施設あり)

【おむつ替えや授乳ができる「おうしゅう赤ちゃんの駅」がある施設には、目印として「のぼりやタペストリー」を掲示。また、施設の地図を市役所および各総合支所、子育て総合支援センターに配置しているほか、市ホームページで一覧を確認することもできます。

おうしゅう赤ちゃんの駅 指定施設を募集中

市では、子育て環境の充実を図るため「おうしゅう赤ちゃんの駅」の指定を希望する施設や事業所などを募集しています。希望する場合はご連絡ください。

■問い合わせ・連絡先 市庁子ども・家庭課子育て支援係(子育て総合支援センター) ☎④6405

市ホームページで一覧を確認するときは、「おうしゅう赤ちゃんの駅」で検索

おうしゅう赤ちゃんの駅

我が家のアイドル

99 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。メールの場合はkouhou@city.oshu.iwate.jpまで。



千田 莉菜ちゃん(2歳6カ月)
水沢区佐倉河字玉の木
(智晴さん・緑さんの長女)



佐藤 愛ちゃん(1歳2カ月)
胆沢区小山字中油地
(喜喜さん・恵さんの次女)



菊地 陽大ちゃん(1歳2カ月)
江刺区愛宕字前中野
(利彰さん・由香さんの長男)

子ども喜ぶ 人気メニュー 45 『大根のピリ辛煮』

栄養士オススメ!

〜材料(4人分)〜

- 牛こま切れ★ 100g
- 酒 小さじ1
- ダイコン★ 1/4本
- サトイモ★ 4個
- タケノコ水煮 30g
- ネギ★ 1/2本
- インゲン 8本
- サラダ油 小さじ1
- おろししょうが 小さじ1/2
- おろしにんにく 小さじ1/2
- 水 300cc
- 砂糖 小さじ1
- 味噌 大さじ1
- 甜麺醤 小さじ1/5
- 豆板醤 小さじ1/5
- しょうゆ 小さじ1/3

★奥州市産の食材です

〜作り方〜

- 牛こま切れに酒をもみ込む。
- ダイコン、サトイモ、タケノコは乱切り、ネギは粗みじん切りにする。
- インゲンは長さ3cmに切り、下ゆでしておく。
- 鍋にサラダ油を入れ、牛こま切れとAを炒める。
- ダイコン、サトイモ、タケノコと水を加えて柔らかくなるまで煮る。
- Bで味を付け、ネギとインゲンを加えて出来上がり。

水沢小学校のみんな

広告

広告