

子育て行事予定

4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**四** 10:00～11:30 **常盤地区センター**、毎週**金** 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「イルカクラブ・ベビーヨガ」(1歳児まで)

20日 10:00～11:30 ※要予約で参加費 100円 **☎5413**

■江刺保育園子育て支援センター「こいのぼり製作」

27日・**28日** 10:30～11:00 ※2日前までに要予約で各日 10組限定 **☎090-7327-9686**

◇前沢区◇

■前沢子育て支援センター「にこにこひろば・こいのぼり作り」(2歳児)

21日 9:30～11:30 **☎4515**

◇胆沢区◇

■胆沢保育園子育て支援センター「通常開放日」

毎週**月**・**水** 9:00～16:00 **☎4141**

◇衣川区◇

■衣川保育所地域子育て支援センター「わんぱく・お弁当を持ってお花見散歩」

28日 10:00～12:00 **衣川保健福祉センター集合** **☎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 子育て広場 vol.55

おうち子育てガイド→<http://www.city.oshu.iwate.jp/htm/kosodate/>

市ファミリーサポートセンター会員募集中!

「子育ての手助けをしてほしい」「子育ての手伝いをしたい」という人が、会員として登録する市ファミリーサポートセンター。平成27年2月末現在、会員1354人が相互に援助活動を行っています。「仕事で保育園の迎えに間に合わない」「小学校が終わってから子どもが一人にいる時間が心配」——そんな時の心強い味方。事前に会員登録することで、いざというときに利用できます。

また、子育てが一段落した人や子どもが大好きで子育てを支援したいという人も、ぜひ登録をお願いします。

■援助活動の例
・保育施設への送迎
・保育施設の保育開始前や終了後の預かり
・小学生の放課後の預かり
・買い物、通院、行事、冠婚葬祭時の預かり

■利用料金(子ども1人あたり)【平日】
午前7時～午後7時 1時間あたり500円
午前7時～午後7時 1時間あたり600円
※きょうだい同時預かりの場合、2人目以降は半額

■利用料金の加算
次の場合は料金が加算されます。

【時間外の利用】
1時間あたり100円加算

【病児・病後児の場合】
1時間あたり100円加算

■会員登録方法
入会金や年会費は掛かりませんが、手続きには印鑑と身分証明書が必要です。まずはお問い合わせください。

■お問い合わせ 市ファミリーサポートセンター(年末年始を除く平日午前9時～午後5時)

【水沢区・胆沢区】
本部(市総合福祉センター内) ☎6309

【江刺区】
江刺支部(江刺総合コミュニケーションセンター内) ☎8081

【前沢区・衣川区】
前沢支部(前沢健康管理総合センター内) ☎2148



広告

我が家のアイドル

103

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。



櫻井 楓嘉ちゃん(1歳9カ月)
水沢区東大通り二丁目
(洋さん・幸さんの長女)



藤本 結菜ちゃん(2歳11カ月)
藤本 一世ちゃん(11カ月)
水沢区羽田町字下屋敷
(雄一さん・真世さんの長女・長男)



小嵐 京ちゃん(6カ月)
前沢区平前
(健夫さん・幸恵さんの長男)

子ども喜ぶ人気メニュー 49 『かぼちゃのサラダ』



～材料(4人分)～
カボチャ★……………120g
ハム……………20g
キュウリ★……………2/3本
コーン(缶)……………20g
塩……………少々
こしょう……………少々
マヨネーズ……………大さじ1強
★奥州市産の食材です



梁川保育所のみんな

～作り方～
①カボチャは大きめに切り、柔らかくなるまで茹でて水を切る。
②①をもう一度火にかけ水分を飛ばし、粗くつぶす。
③ハムは1cm角に切り、さっと湯通しする。
④キュウリは輪切りにし、塩を振り水分を絞る。
⑤②③④にコーンを加えてマヨネーズであえ、塩・こしょうで味を調えたら出来上がり。

広告