

12月  
子そだて  
行事予定

市内の主な子育て支援情報をお知らせします。この情報は、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。

- ★「こっころだより」の主な配置場所★  
市役所本庁、各総合支所、水沢保健センター、図書館、地区センター、児童センター、子育て支援センターなど
- ★問い合わせ★  
子育て総合支援センター(☎6405)

水沢区

■子育てひろば「ゲームしよう」  
☎日 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  
「クリスマスお楽しみメニュー」  
☎日 10:00～12:00 ※参加料500円、定員10組(要予約) ☎☎5413

■江刺保育園子育て支援センター  
「ままchanバンド・クリスマスコンサート」  
☎日 10:45～11:30 ☎☎090-7327-9686

前沢区

■前沢子育て支援センター  
にこにこひろば「お誕生会」  
☎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「クリスマス会」  
☎日 10:00～(就学前)、☎日 10:30～(0・1歳児) ☎☎4141

衣川区

■衣川保育所地域子育て支援センター  
出前保育「パエリアを作って食べよう」  
☎日 10:00～12:00 ※参加料300円  
☎衣里地区センター ☎☎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

Child-nurturing plaza  
子そだて広場 vol.63  
おうしゅう子育てガイド→http://www.city.oshu.iwate.jp/hm/kosodate/

**病後児保育施設「こぐま園」のご紹介**  
病後児保育施設「こぐま園」は、病気の回復期にある子どもを預かる施設です。看護師と保育士が常駐し、「登園・登校するにはまだ早けれど、保護者が仕事や病気のため家庭で世話をするのが難しい」という場合に利用することができます。

施設は総合水沢病院内にあり、同院小児科と連携しています。利用するときには、医師による診察や健康チェックが行われます。

ことし10月から、利用できる子どもの年齢の上限が小学6年生まで引き上げられ、保護者からも喜ばれています。

- 所在地  
水沢区大手町三丁目1番地(総合水沢病院6階)
- 利用できる時間  
午前8時半～午後5時
- 対象  
生後3カ月～小学6年生
- 休園日  
土日祝、年末年始(12月29日～1月3日) ※臨時休園あり
- 職員体制  
看護師1人、保育士2人
- 料金  
1日2千円(診察料別途)
- ※所得状況に応じて軽減措置あり
- 定員  
4人

- 利用時の持ち物  
★必須：診察券、薬(処方されたもの)  
★年齢に応じて：着替え(2～3組)、おむつ、ビニール袋(大1、小2)、おしりナップ、エプロン(3歳以下)、おしぼり、哺乳瓶、粉ミルク、その他(子どもが落ち着いて過ごすために普段利用しているもの)
- 利用方法  
①利用前日の午前9時～午後4時までに電話で予約  
②総合水沢病院小児科を受診する(他の医療機関を受診している場合は紹介状が必要)
- ※感染性の高い病気や症状が重い場合は利用できないことがあります。

予約・問い合わせ  
病後児保育施設「こぐま園」  
☎☎3833(内線881)



我が家のアイドル

111  
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、本庁政策企画課広報広聴係へ。メールの場合はkouhou@city.oshu.iwate.jpまで。  
※応募順に掲載します。現在、応募から掲載まで半年ほど時間をいただいています。



堀合弘ちゃん(9カ月)  
水沢区西町二  
(ママさん・明希子さんの長男)



右・小沢大彪ちゃん(11カ月)  
左・小沢徠人ちゃん(2歳3カ月)  
江刺区若谷堂字向山二  
(ママさん・瑞恵さんの長男・次男)



及川琴美ちゃん(2歳8カ月)  
前沢区駅東四丁目二  
(ママさん・洋子さんの次女)

栄養士オススメ！  
子ども喜ぶ  
人気メニュー⑤  
『米粉の  
豆乳クラムチャウダー』



- ～材料(4人分)～
- ジャガイモ★……………中1個
  - 玉ネギ★……………中1個
  - ニンジン★……………1/2本
  - ベーコン……………1枚
  - アサリ水煮……………40g
  - バター……………4g
  - 白ワイン……………小さじ1
  - コンソメ……………8g
  - 米粉★(水で溶く)……………16g
  - 豆乳……………120ml
  - 塩・こしょう……………少々
  - 生クリーム……………小さじ2
  - ドライパセリ……………少々
- ★奥州市産の食材です

- ～作り方～
- ①ジャガイモ、玉ネギは皮をむいてさいの目切り、ニンジンは星形にくり抜く。ベーコンは細切りにする。
  - ②鍋でバターを熱し、白ワインを振りながらサリとベーコンを炒める。野菜を加え、玉ネギが透き通るまで炒める。
  - ③具材がひたひたになるくらいの水を加え、野菜に火が通るまで煮る。
  - ④Aを上から順に加え、パセリを振ったら出来上がり。



東水沢中学校のみんな

広告

広告