

1月 子そだて 行事予定

市内の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(☎06405)

水沢区
■子育てひろば「ゆきんこバスハイク」
 ㊦日㊦ 9:30~14:30 ※要予約、定員10組 ㊦ひめかゆスキー場 ㊦市教育委員会事務局水沢支所(内線285)

江刺区
■江刺保育園子育て支援センター
 友遊広場「布おむつのお話会」
 ㊦日㊦ 10:30~11:30 ※㊦日㊦までに要予約、定員8組 ㊦☎090-7327-9686

■稲瀬わかば園子育て支援センター
 「骨盤体操」
 ㊦日㊦ 10:00~ ㊦☎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」(0・1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
 出前あそびの広場「お正月遊び」
 ㊦日㊦ 10:00~(愛宕地区センター)、
 ㊦日㊦ 10:00~(小山地区センター)
 ㊦☎4141

衣川区
■衣川保育所地域子育て支援センター
 わんぱく「鬼のお面作りと豆まき」
 ㊦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

Child-nurturing plaza 子そだて広場 vol.64

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

子どもと一緒に出かけよう 地域子育て支援センター
 子育ては楽しい反面、悩み事もつきものです。特に就園前の乳幼児は、出掛けられる場所や時間が限られるため、子どもと家に閉じこもりがちになってしまいます。
 市内11カ所で開催している地域子育て支援センターでは、乳幼児とその保護者が、施設内のスペースで自由に遊んだり、育児の情報交換などを通して、子育て仲間と交流することが出来ます。各施設では月ごと、季節ごとに個別の事業も実施。子どもと一緒に手作りおもちゃの製作をしたり、子育ての参考になる各種教室に参加したりできます。

- 市内地域子育て支援センター一覧**
- *** 水沢区 ***
 こっころひろば (子育て総合支援センター内 ☎06405)
 こばとこども園子育て支援センター (☎08586)
 東水沢保育園子育て支援センター (☎03014)
 駒形保育園子育て支援センター (☎05018)
 エンゼルプラザみずさわ(メイプル地下☎06405)
 - *** 江刺区 ***
 江刺保育園子育て支援センター(☎090-7327-9686)
 聖愛地域子育て支援センター(☎05413)
 稲瀬わかば園子育て支援センター(☎0286)
 - *** 前沢区 ***
 前沢子育て支援センター(☎04515)
 - *** 胆沢区 ***
 胆沢保育園子育て支援センター(☎04141)
 - *** 衣川区 ***
 衣川保育所地域子育て支援センター(☎03131)

★開催日や時間、行事予定などを掲載した「こっころだより」は、市ホームページの「おうしゅう子育てガイド」でもご覧いただけます♪

おうしゅう子育てガイド



我が家のアイドル

112
 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。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。

患面 陽菜ちゃん(2歳)
 前沢区字沖田
 (晋文さん・真紀子さんの長女)

栗原 冬馬ちゃん(1歳1カ月)
 水沢区字川端
 (悠輔さん・亜弥さんの長男)

石曾根 湊人ちゃん(1歳4カ月)
 水沢区佐倉河字嶋館
 (光さん・葉月さんの長男)

子ども喜ぶ人気メニュー 58 『手作りりんごパン』

栄養士オススメ!

~材料(約15個分)~

- リンゴ★.....中玉2個
- 砂糖.....適量
- レモン汁.....適量
- 牛乳.....170g
- 強力粉.....220g
- 薄力粉.....30g
- 塩.....3g
- 砂糖.....40g
- 練乳.....20g
- ドライイースト.....4g
- バター.....30g

★奥州市産の食材です

~作り方~

- リンゴは皮をむいて1cm角に切る。鍋に入れ、Aを加えて煮る。
- ①と牛乳以外の材料をボウルに入れ、温めた牛乳を少しずつ加えて練る。ラップをして2倍に膨れるまで発酵させる(30℃で30~40分)。
- 生地を等分に分けて麺棒で丸くのばし、①を包む。
- 再び発酵させ、160℃のオーブンで13~15分焼いたら出来上がり。

稲瀬わかば園のみんな

広告

広告