

# Baby&Kids

## 「あしやトライあぐる」キッズリポーター募集

芦屋市広報番組に進行役で出演しませんか【撮影】8月下旬(予定)・市内公共施設

■対象 市内在住小学校5～6年生・若干名 ■申し込み Eメールに「キッズリポーター希望」・住所・子どもの氏名・生年月日・性別・保護者氏名・電話番号を8月9日(金)までに下記へ※応募多数抽選  
■問い合わせ 広報国際交流課 ☎38-2006/✉koho@city.ashiya.lg.jp

## 親子で作るゲロゲロかえる



昨年の人形劇の様子

人形劇や紙芝居、マジックなどを親子で楽しみ、工作では、ゲロゲロかえるを作ります。

■日時 8月28日(水)午前10時～11時30分 ■会場 市民センター401室 ■対象 幼児とその保護者・30組 ■申し込み 8月10日(土)〈必着〉までにはがきかファクスで参加希望人数を記入し右記へ。  
■問い合わせ 公民館 ☎35-0700

## 幼児の食事とおやつの教室

「おいしい野菜の選び方」の講話の後は「野菜を使ったメニュー」の試食があります。

■日時 9月18日(水)午後1時30分～3時30分 ■会場 保健福祉センター3階会議室1 ■対象 1歳6か月～未就学児とその保護者・30組※託児(1歳以上・先着15人) ■持ち物 母子健康手帳・飲み物 ■申し込み 8月1日(木)より右記へ ■問い合わせ 保健センター ☎31-1586/FAX31-1018

## 夏休みこども講座



谷崎潤一郎記念館庭園

谷崎潤一郎記念館の、展示室・ロビー・お庭・バックヤードを学芸員と一緒に探検します！最後に、探検のレポートを作成し、認定証をもらいましょう。

■日時 8月17日(土)午後1時30分～2時30分 ■会場 講義室 ■対象 小学校3～6年生・15人(要予約) ■費用 200円(材料費) ■持ち物 筆記用具 ■申し込み 下記へ ■問い合わせ 谷崎潤一郎記念館 ☎23-5852/FAX38-3244/✉ashiyatanizakikan@shopro.co.jp (〒659-0052 伊勢町12-15)

## 土器・はにわ作り体験～古代のあしやを体験しよう！～



市内で発見された弥生土器(寺田遺跡)

粘土を使って、古代の土器やはにわ作りを体験。土器のお話や、館内の土器を見学して、芦屋の古代を学びませんか。

■日時 8月22日(木)午後2時～4時 ■会場 美術博物館体験学習室 ■対象 小学生・先着30人 ■料金 300円(保護者が展示会を閲覧する場合は要観覧料) ■持ち物 持ち帰り用の袋 ■申し込み 8月3日(土)午前10時から電話で右記へ。 ■問い合わせ 美術博物館 ☎38-5432

## A-kids



慶太くん  
慶奈ちゃん

あしやのげんきな  
こどもが大集合！



陽登くん

## 子どもの健康・相談

### 乳幼児健康診査

お子さんの健やかな成長のため、発育発達の節目にぜひ、健康診査を受けましょう。健康診査日の前月頃に案内を送付しています。案内が届かない人や転入された人はお問い合わせください。

対象年齢：4カ月・10カ月・1歳6カ月・3歳  
詳しくは右記へ



### アレルギー相談

アレルギー栄養相談 8月5日・9月9日(月)午前9時30分～11時  
乳幼児の食事相談やスキンケアの方法等【要予約】

### パパ・ママさんへ

プレおや教室(パピママクラス) 8月24日(土)妊婦：午前9時30分～正午/産婦：午前10時30分～正午

妊娠16週以降の妊婦・産婦とパートナー(講話と実習)【要予約】

プレおや教室(もぐ浴クラス) 9月28日(土)午前9時30分～正午

妊娠16週以降の妊婦とパートナー(講話と実習)【要予約】

もぐもぐ離乳食教室 8月26日(月)午前10時～正午

6～7カ月児とその保護者(講話と試食)【要予約】

育児相談/妊産婦相談 8月7日・9月4日(水)午前9時30分～10時30分  
乳児の身体測定・子育て相談等(母子健康手帳持参)/妊婦・産後1年未満の人

おやこ栄養相談 8月6日・20日・9月3日(火)午前9時30分～11時  
妊婦・乳幼児の食事相談【要予約】

こどもの相談 8月21日(水)午後1時10分～4時  
未就学児の発達など/臨床心理士の相談【要予約】

■申し込み・問い合わせ・会場 保健センター

☎31-1586/FAX31-1018 (〒659-0051 呉川町14-9 保健福祉センター3階)

## 芦屋の給食レシピ



ドライカレー

### 材料(4人分)

米・・・2合  
バター・・・10g  
ターメリック・・・0.5g  
牛ひき肉・・・180g  
豚ひき肉・・・90g  
玉ねぎ・・・480g  
にんじん・・・120g  
ピーマン・・・30g  
にんにく・・・2g  
しょうが・・・2g  
塩・・・小さじ1  
こしょう・・・少々  
カレー粉・・・大さじ1と2/3  
A  
カットトマト(缶詰)・・・200g  
トマトピューレ・・・30g  
ウスターソース・・・小さじ1  
ケチャップ・・・大さじ1  
濃口しょうゆ・・・小さじ1

### 作り方

- 炊飯釜に洗った米とターメリックを入れ2合の目盛まで水をそそぐ。ひとまぜしたのち、バターを上のにせて炊飯する。
- 玉ねぎ・にんじんをみじん切りにする。
- ピーマンもみじん切りにして、色よくゆでて水気を切っておく。
- にんにく・しょうがをすりおろす。
- フライパンに油を中火で熱し、にんにくとしょうがを入れて香りが出たら玉ねぎ・にんじんを加えて炒める。野菜がしんなりしてきたら、牛ひき肉と豚ひき肉・塩・こしょうを加えて全体的に色が変わるまで炒める。
- ⑤にカレー粉を加えて炒め、香りがたってきたらAを入れ、蓋をして弱火で15分ほど時々混ぜながら煮込む。最後にピーマンを入れて火を止める。
- 器に①のターメリックライスをよそい、⑥をかける。