

# Baby&Kids

## 「森の美術館」 ボタニカルアート



葉っぱや小枝・木の実・クレパスなどを使って絵画をつくろう。

■日時 11月14日(土)午前10時～11時  
■会場 男女共同参画センター 大会議室  
■対象 3歳～小学生とその保護者(先着7組)※一時保育:1人300円・0歳6カ月～2歳(要予約)  
■講師 ちきゅうっ子応援隊(運営・企画)  
■持ち物 汚れてもよい服装(またはエプロン)・はさみ・木工ボンド※自然物の持込みも可  
■申し込み 窓口または電話・Eメールで下記へ(日曜・祝日は除く)  
■問い合わせ 男女共同参画センター ☎38-2023 / ① josei-ce@city.ashiya.lg.jp



## 親子で学ぼう！ 地球環境とエネルギー



自分たちができる省エネ行動を、オンラインで学習するイベント。修了証と参加記念品をプレゼント。

■日時 ①10月31日・②12月5日(土)午前10時～11時  
■場所 インターネット環境が整っている自宅パソコン、スマートフォン、タブレットのいずれかを利用※WEB会議用アプリ「Zoom」の事前インストールが必要です。(通信料は自己負担)  
■内容 ①Zoomを使用したオンライン学習②Zoomを使用した発

表会 ■対象 小学4～6年生と保護者(先着12世帯)※①②ともに参加可能な人 ■申し込み 10月1日(木)より電話で下記へ ■問い合わせ 環境課 ☎38-2051



## おひるねアート撮影会& ベビーマッサージ体験教室



子どもの寝顔も笑顔も可愛く残すおひるねアート撮影会(テーマは「丑年」とベビーマッサージ講習会(どちらかのみ)の参加可)

■日時 10月10日(土)〈撮影会〉午後1時～3時〈ベビーマッサージ〉午後3時30分～4時  
■対象 未就学児(兄弟参加可) ■料金 2,000円(撮影)・500円(ベビーマッサージ)  
■申し込み 窓口または電話で下記へ ■会場&問い合わせ 体育館・青少年センター ☎31-8228

## 小学生かけっこ教室



身体の使い方を工夫すると速く走れるようになります。

■日時 10月18日(日)①午前10時～11時②11時20分～午後0時20分  
■会場 川西運動場 ■対象 ①小学1～2年生②小学3～6年生(各50組) ■料金 800円 ■持ち物 運動靴・動きやすい服装 ■申し込み 窓口または電話で下記へ ■問い合わせ 体育館・青少年センター ☎31-8228



こうへいくん



ゆうまくん

*A-kids* ～子どもたちのかわいい笑顔を届けます～



はるきくん



みほちゃん

## 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2次元コードへ



### アレルギー健診・相談

アレルギー健診 16日(金)午後1時～2時  
乳幼児を対象に専門医による健診・相談【要予約】

アレルギー栄養相談 12日・11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(パパママクラス) 17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【要予約】

プレおや教室(もぐ浴クラス) 11月8日(日)午前9時30分～正午  
妊娠16週以降の妊婦とパートナー【要予約】

もぐもぐ離乳食教室 26日(月)午前10時30分～11時30分  
6～7カ月児とその保護者(講話)※試食はありません【要予約】

育児相談/妊産婦相談 7日・11月4日(水)午前9時30分～11時【要予約】  
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【要予約】

おやこ栄養相談 6日・20日・27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 14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)

## Ashiya school lunch 芦屋の給食レシピ



## みたらし団子

(6人分)  
白玉粉・・・200g  
絹ごし豆腐・・・230g  
A 砂糖・・・60g  
A 濃口しょうゆ・・・大さじ1  
A かたくり粉・・・小さじ2  
A 水・・・60ml

cookpad  
でも見れるよ!



- ①白玉粉、絹ごし豆腐を合わせ、白玉粉の粒をつぶしながらこねていく。
- ②まとまりにくくバサバサしている場合は、少し水を加え、こねていく。(追加の水は少量ずつ)
- ③生地がなめらかにまとまるまでこねる。
- ④③の生地を丸め、クッキングシートの上に並べる。
- ⑤沸騰したら一度に団子を入れゆでる。鍋底にひつづくので、軽く混ぜる。浮いてきたら2～3分加熱する。
- ⑥ゆで上がった団子は、水を入れたボウルで冷やす。
- ⑦みたらしのたれを作る。Aの調味料と水を混ぜ合わせ、弱火にかけて沸騰させ、とろみがついたら出来上がり。
- ⑧⑥の団子を水からあげて、⑦のたれをからめて完成。