

子育て支援に関する最新情報は、鳩山町子育て応援サイト「はとネット」でもご確認ください。



# 子育てカレンダー 3月中旬～



今後の新型コロナウイルス感染症拡大の状況によっては、記載情報に変更となる可能性があります。最新情報は、町ホームページ等でご確認いただき、参加にあたっては事前に各問合せ先へご確認ください。

## Enjoy

3/23(水) 4/13(水) はとこひろば「はとこほろば」

はとこほろばのボランティアが、簡単な工作をしながらお子さんと遊んだり、保護者の方の相談などを聞きます。

内容：(3月23日) フォトフレーム作り、(4月13日) ミニ鯉のぼり作り 時間：午前10時～11時 定員・申込：各回3組で事前申込制。費用無料。定員になり次第受付を終了。問合せ・場所：ニュータウンふくしプラザ ☎ 290-5469

## すくすく

3/14(月) 妊婦・乳幼児健康相談



お子さんの成長確認や、育児相談等にご利用ください。

対象：妊婦・生後4か月～4歳(事前予約制) 時間：午前9時30分～11時 内容：身体計測、健康相談、栄養相談 持ち物：母子健康手帳、タオル 場所・問合せ：町子育て世代包括支援センター「ぴっぴ」 ☎ 298-1136



## 育児や学校のこと、一人で悩まず相談を

ひばり子育て相談(電話相談)

外出するのはちょっと大変という方に、保育士・看護師が適切なアドバイスをします。 受付時間：平日 午前9時～午後5時 問合せ：ひばり子育て支援センター ☎ 296-5694

さわやか相談室(鳩山中学校内)

☎ 296-2230 相談時間：授業がある日の午前11時～午後4時 ※上記相談時間以外の電話相談は町教育委員会事務局へ(☎ 296-1227 平日 午前8時30分～午後5時15分)



## ファミリーサポートセンター サポート会員講習会を開催します



ファミリーサポートセンターとは、「子育てを地域で総合援助するお手伝いをする組織」です。育児の援助を受けたい方(利用会員)と行いたい方(サポート会員)が会員となり、ファミリーサポートセンターが仲介して、会員同士が支え合います。

### ◆例えばこのようなことで支え合います

- ・保育施設への送迎や時間外、放課後などに子どもを預ける(預かる)
- ・保護者の病気やリフレッシュ、冠婚葬祭などの急用時に子どもを預ける(預かる)
- ・病児・病後児の預かりや、早朝・夜間などの緊急時に預ける(預かる) など

町では、令和3年度の事業開始を予定していましたが、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から延期としていました。

今回、援助を行いたい方(サポート会員)の講習会を開催します。ぜひこの機会に、地域での子育て活動にご協力ください。

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況により延期となる場合があります。

日時 4月11日(月)、14日(木)、18日(月)、21日(木)の計4回 すべて午前9時30分～午後4時30分 ※資格(保育士・看護師など)をお持ちの方は免除ができる時間もありますのでお問い合わせください。

場所 鳩山町地域包括ケアセンター 研修室

持ち物 筆記用具

申込み 4月4日(月)までに、電話または役場町民健康課窓口(1階)でお申し込みください。

※サポート会員の報酬及び保険加入等につきましては、別途お知らせします。

申込先・問合せ 役場町民健康課 ☎ 296-5891

## レポ

### はとやま食エコ推進事業

## 「はとやま食エコレシピコンテスト2021表彰レポート」

おめでとう  
ございます

こそだて通信



今年度、開催2年目となる、「はとやま食エコレシピコンテスト2021」の表彰を行いましたので、その様子をご報告します。

※今年度も感染防止対策として、受賞者が在籍する小中学校等において表彰を行いました。このコンテストでは、「食品ロス」の削減や、町全体で「もったいない」という、食や環境に配慮する意

識を育むため、普段何気なく捨ててしまう身近な野菜の皮や葉、茎を使った料理など「食エコ」なアイデアレシピを募集しました。表彰を受けた8名は、応募総数36作品の中から書類とwebによる審査を経て選ばれた優秀作品の応募者の方々です。

■問合せ 鳩山町保健センター(はとやま食エコレシピコンテスト事務局) ☎ 296-2530

### 優秀賞



小野花枝さん(鳩山小2年)

めんは、そうめんでも、うどんでもOKです。何をのせてもおいしいです。



のこりめんのピザ

### 最優秀賞



千須和朱璃さん(今宿小4年)

捨ててしまいがちな青い部分のネギを使った料理です。



シャキ!シャキ!感がとまらない!おいしい長ネギおかず!

### 優秀賞



安田幸司さん(鳩山中1年)

残りやすい肉じゃがで、おいしいおかずを作れたので良かったです。



残った肉じゃがで肉じゃが春巻

### 特別賞



黒澤陽菜さん(鳩山中3年)

あまったそうめんをリメイクして、カリカリの肉だんごを作りました。



カリカリ肉だんご

### 特別賞



土田莉子さん(女子栄養大3年)

煮物をリメイクするため味つけはらずで、3つの材料で完成するエコレシピです。



かぼちゃの煮物 de クッキー

### 特別賞



坂莉菜子さん(女子栄養大3年)

普段は捨ててしまうレタスの外葉を使用したレシピです。



レタスの外葉のミルフィーユ

### 特別賞



岸瀧子さん(一般)

漬物の芯や古漬になったもの、レタスやキャベツの外葉を使っています。



リーフギョウザ

### 女子栄養大学 特別賞



富岡紗良さん(今宿小4年)

鳩豆(黒大豆)が時間をかけずに、ふっくらおいしくできます。



鳩豆のカレーピラフ

※他の優秀作品のレシピは、今回のコンテストで審査員長をお願いした、女子栄養大学教授、小西先生協力のもと、3月末に町ホームページに公開及び「はとやま食エコレシピブック」として、発行予定です。

### 最優秀賞レシピ紹介

千須和朱璃さん考案

## シャキ!シャキ!感がとまらない!おいしい長ネギおかず!

#### 材料(4人分)

- 長ネギ(青い部分) 4本分
- ごま油 大さじ1
- ☆みそ 大さじ1
- ☆砂糖 大さじ1
- ☆みりん 大さじ1



#### 作り方

- ①長ネギは、斜めざく切りにする。
- ②☆の材料をボウルに混ぜておく。
- ③フライパンにごま油をひく。切ったネギを入れて、しんなりするまでよく炒める。
- ④よく炒めたら、②の混ぜたものを入れて炒める。しっかり炒めたら完成!