



子育てカレンダー 3月中旬～4月上旬



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、記載情報が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

3/24(水) はとっこひろば「にこにこ」



にこにこサロンのボランティアさんが、簡単な作業をしながらお子さんと遊んだり、保護者の方の相談や気になることなどをお聞きます。

内容：フォトフレーム作り
時間：①午前10時30分～



11時20分②午前11時40分～午後0時30分の二部制
定員・申込：各回2組(全4組)
事前申込み、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

3/15(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「びっぴ」 ☎ 298-1136

3/18(木) ママパパ教室

妊娠中・産後を不安なく過ごせるように楽しく学びます。

対象：妊婦 時間：午前10時～11時30分
内容：マタニティエクササイズとリラクゼーション ※対象者には開催日の1か月前に個別通知します。

場所・問合せ：町子育て世代包括支援センター「びっぴ」 ☎ 298-1136

相談

教育相談

学校に行くのをいやがる、友だちやクラスになじめない、何でも結構です。専門の相談員に気軽に「まず電話」してください。

日時：3月4日・11日・18日・25日 いずれも木曜日 午前11時～午後4時

場所・問合せ：町立鳩山中学校 さわやか相談室 ☎ 296-2230

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(月～金) 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

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 2020 表彰レポート」

今年度、初開催となった「はとやま食エコレシピコンテスト 2020」の表彰が、新型コロナウイルス感染症対策から、応募者が在籍する各小学校等を通じて行われました。このコンテストでは、まだ食べられる食品を捨ててしまう「食品ロス」の削減や、町全



優秀賞 小野花桜さん(鳩山小1年生)



特別賞 小松優里さん(今宿小6年生)



特別賞 山口桃加さん(今宿小5年生)



特別賞 千須和朱璃さん(今宿小3年生)



女子栄養大学特別賞 森田睦月さん(今宿小2年生)



特別賞 岸潤子さん(一般)

※最優秀賞を受賞された新井莉翔さん(今宿小4年生)と優秀賞を受賞された植松佑香さん(女子栄養大学3年生)は、写真掲載を辞退されました。

関口 教育長の講話

「はとやま食エコレシピコンテスト 2020」へご応募ありがとうございました。「食品ロスの削減」に役立つアイデアが詰まった作品などが多数寄せられ、中でも、表彰を受けられた方々の作品は、どれも創意工夫が凝らされた作品でした。これからも、食べ物を無駄にしないという気持ちを育むため、参加しながら楽しく学べる事業を企画していきたいと考えています。

おめでとう
ございます

こそだて通信

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、茎を使った料理等、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32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

最優秀賞レシピ紹介

新井莉翔さん考案 ブロッコリーの茎までつかったキーマカレー

材料(4人分)

- ・合いびき肉 400g
- ・ブロッコリー 1株
- ・玉ねぎ 1個
- ・しょうがのすりおろし 大1/2
- ・にんにくのすりおろし 小1
- ・カレー粉 大1と1/2
- ・小麦粉、しょうゆ、ウスターソース、サラダ油 各大1
- ・塩、こしょう 少々
- ・温かいご飯 4杯分



作り方

- ①サラダ油 大さじ1を中火で熱したフライパンで、みじん切りにした玉ねぎを炒める。5分ほど炒めたら、合いびき肉、しょうが、にんにくを加えて肉の色が変わるまで炒める。ゆでみじん切りにしたブロッコリーも加えて炒め合わせる。
- ②①のフライパンにカレー粉と小麦粉を入れ混ぜる。粉っぽさがなくなったら、水1カップ(分量外)としょうゆ、ウスターソースを加えて混ぜる。煮立ったら弱火にして5分ほど煮て、塩、こしょうで味をととのえる。
- ③器にごはんを盛り、カレーをかける。

女子栄養大学教授 小西先生のワンポイント
ブロッコリーの茎はみじん切りにし、花の部分は小さめに切ると、味も口あたりも良くなります。

※他の優秀作品のレシピは、今回のコンテストで審査員をお願いした女子栄養大学教授、小西先生監修のもと、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。

レポ

新入学児童へランドセルカバー贈呈

1月26日(火)、西入間交通安全協会鳩山支部(事務局：役場産業環境課)より、交通事故が発生しないようにとの願いを込めて、町内各小学校に、新1年生向けのランドセルカバーと啓発パンフレットを配布しました。(写真は、亀井小学校へ配布時に撮影)

鳩山町では「交通事故死亡者ゼロ継続日数」が続いていることから、今後も継続できるように、各小学校へ交通安全へのより一層の協力をお願いしました。



学校給食レポート 「はとっ子給食レシピコンテスト 2019」

令和元年度に開催した「はとっ子給食レシピ 2019」の優秀作品が学校給食で提供されました。令和2年の新型コロナウイルス感染拡大防止による休校措置等に伴い延期されていましたが、1月18日(月)に本郷 風良さん(鳩山小4年生、応募当時3年生)の「ナンブラーを使わない大豆を使ったガバオ風ライス」が登場しました。

