



子育てカレンダー 3月中旬～



Enjoy

3/14(火) ぽっぽイベント

つどいの広場(ぽっぽ)にて子育て教養講座を毎月実施しています。
対象: 子育てに興味・関心のある方
時間: 午前11時から
内容: 「センサリーおもちゃをつくろう、あそぼう!」～五感でたのしむおもちゃ～
講師: 室井佑美氏(山村学園短期大学准教授)
参加費: 無料(申込不要)
場所・問合せ: つどいの広場(ぽっぽ) ☎ 296-7733

3/22・4/12(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、保護者の方の相談などをお聞きします。
内容: 3/22「フォトフレーム作り」
 4/12「ミニこいのぼり作り」
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

3/13(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

3/17(金) 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: 出産準備編～呼吸法・ストレッチ等～
 ※対象者には個別通知します。
場所・問合せ: 町子育て世代包括支援センター「ぴっぴ」 ☎ 298-1136

Meet Book

3/18・4/1(土) こどもおはなし会



楽しい絵本を読んだり、折り紙をします。ぜひご参加ください。
時間: 午前10時30分～11時
問合せ・場所: 町立図書館(おはなしコーナー) ☎ 296-5660

3/10・24(金) うさぎちゃんのおへや

絵本の読み聞かせと手遊びをします。ぜひご参加ください。
内容: 3/10「おまめちゃん」「きゅっきゅっきゅ」「3/24「あっ!」「こぐまちゃんおやすみ」
時間: 午前11時～11時20分
場所: つどいの広場(ぽっぽ) **問合せ:** 町立図書館 ☎ 296-5660

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。

おめでとうございます

こそだて通信

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 2022 表彰レポート」

今年度、3年目の開催となりました「はとやま食エコレシピコンテスト 2022」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30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

夏にとれすぎてしまうキュウリをまるごと使った料理です。

とれすぎ!!キュウリのクレープ

富岡 紗良さん (今宿小5年)

最優秀賞

埼玉の特産品の小松なをたくさん食べられます。

皮っている炒め

佐藤 陽桜さん (今宿小3年)

初の子受賞です

冬瓜のスープを作成した際、大量に出た皮を何とかしておかずにならないか考えました。

皮っている炒め

佐藤 てるみさん (一般)

特別賞

生クリームではなく、おとうふで作ったクリームを使っているからヘルシーです。

ヘルシーありあわせパフェ

小野 花桜さん (鳩山小3年)

特別賞

ブルガリアでは、肉詰めにごはんをまぜるそう、ピーマンの肉詰めに残り物の冷やごはんを使いました。

ブルガリア風ピーマンの肉詰め

青田 風志さん (今宿小1年)

特別賞

残りちなカレーをおいしいホットサンドに変身!さらにシュガーラスクも作れます。

残ったカレーでホットサンド&食パンのミニでシュガーラスク

千須和 朱璃さん (今宿小5年)

特別賞

一度の調理で使い切れず、残りちなきな粉を普通の料理に取り入れることができます。

残ったきなこで和風和え

岩下 萌乃花さん (女子栄養大学3年)

女子栄養大学特別賞

ふだん捨ててしまう、あじのほねを料理にとりいれました。

カルシウムたっぷり、あじのほね入りハンバーグ

森田 睦月さん (今宿小4年)

※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するとともに「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

佐藤 てる美さん考案 皮っている炒め

材料(4人分)
 冬瓜の皮 約200g
 ニンジン 約80g
 長ネギ(青い部分も使用) 約30～40g
 ごま油 大2 砂糖 小1/2
 めんつゆ(2倍濃縮) 大4～5
 かつお節 適量(お好みで)



作り方

- 冬瓜の皮を細切り(せん切り)して食べやすい大きさに切る。
- 鍋に水(分量外)を入れて火をつけ、沸騰したら①を入れ、再度沸騰してから5～6分ゆでる。ゆで上がった後、ザルにあげ、水気をよく切る。
- ニンジンと長ネギを細切り(せん切り)する。
- フライパンにごま油を入れて、冬瓜の皮、ニンジン、長ネギの順に炒める。
- しんなりするまで炒めたら、砂糖、めんつゆを入れて味をなじませる。
- 器に盛り、お好みでかつお節をかけて完成。

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
 (オンライン相談・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。詳細は下記までお問い合わせください。
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)

よい子の電話教育相談(24時間365日対応)
 ◆保護者専用
 ☎ 048-556-0874、
 Eメール相談 soudan@spec.ed.jp
 ◆18歳以下の子ども専用(無料)
 ☎ #7300 または 0120-86-3192