

地域子育て支援センターだより

市内にはつくし(ゆうゆう館内)とゆりかご(あおば保育園内)の2か所の地域子育て支援センターがあります。

地域子育て支援センターは、さまざまなイベントの実施や育児相談、子育てサークルの支援などを通して子育て家庭のお手伝いをしていますので、お気軽に遊びに来てください。

また、今後はそれぞれの支援センターからのお知らせを年数回掲載していきたいと思えます。第1回目として、今回はゆりかごから、簡単に作れるおやつと離乳食をご紹介します。

【10分できるイチゴのトライフル】

〔材料〕 4人分
牛乳 250ミリリットル
卵黄 1個
砂糖 60グラム
オレンジジュース
小麦粉 大さじ1
コーンスターチ 大さじ1
バナラオイル 少々
イチゴ 14個
ビスケット 8本

〈作り方〉

- 1 鍋に牛乳を入れて、沸騰直前まで温める。
- 2 ボウルに材料を順番に入れて、滑らかになるまで泡立て器で混ぜ、1を加えてよく混ぜ、鍋に戻す。
- 3 中火にかけ、泡立て器で常に混ぜながら、ふつふつとしたら1分ほどで火を止める。
- 4 ボウルに移して、混ぜながら冷ます。
- 5 器に半分に切ったイチゴを並べ、4のカスタードクリームを少々入れる。
- 6 小さく折ったビスケットをオレンジジュースにくぐらせ、器に入れ、残りのカスタードクリームを盛り、上にイチゴを飾る。

【洋風茶碗蒸し】

〔材料〕
じゃがいも 15センチ角 1個
人参 厚さ1センチの輪切り 1枚
さやえんどう 1枚
野菜スープ 大さじ3
溶き卵 1 / 糎分

〈作り方〉

- 1 じゃがいもと人参は皮をむき柔らかく茹でて、粗みじんにする。さやえんどうは、すじをとり、柔らかく茹でてみじん切りにする。
- 2 ボウルに溶き卵とスープを入れてよく混ぜ、1を加えて耐熱器に移す。
- 3 湯気のたつた蒸し器に入れ、約10分蒸す。

口当たりが良いので、赤ちゃん好みだと思います。

地域子育て支援センターゆりかごは、平成17年に開所し、今年で6年目を迎えます。

これまでにたくさんの方にご利用いただき、元気いっぱいのお子さまたちの成長を、保護者の方々と見られたことに幸せを感じております。

今後、より一層充実していきたいと考えておりますので、興味のある方はぜひゆりかごに遊びに来てください。

子育て支援センターゆりかご

(あおば保育園内)
☎(48)5530

子ども手当の現況届について

6月1日現在の子ども手当受給者の状況(監護要件、被用者・非被用者の区分等)を確認するため、現況届を提出していただきます。対象の方には6月中旬に現況届をお送りしますので、よろしくお願ひします。

なお、郵送で受付しますので同封の返信用封筒をご利用ください。

●届出に必要なもの

- ◎印鑑
- ◎現況届
- ◎国民年金以外の年金加入者の方は健康保険証のコピー
- ◎子どもと別居している受給者は、監護・生計同一申立書と子どもの世帯全員の住民票(市内別居の場合は、住民票は不要です)

●対象者

平成22年3月31日現在児童手当を受給していた方で、引き続き子ども手当を受給している方。(対象の方には6月中旬に現況届をお送りします)

※平成22年4月以降に新規で認定請求した受給者は対象ではありません。

●提出期限

6月30日(水)

●現況届受付場所

石橋庁舎：児童福祉課
国分寺庁舎：市民課窓口
南河内庁舎：市民課窓口

問い合わせ・郵送先

〒329-0594 下野市石橋552-4

児童福祉課 子育て支援グループ(石橋庁舎) ☎52-1114