

《離乳食講座Ⅰ》 《離乳食講座Ⅱ》 《親子クッキング》

(5～6カ月)

日時:3月9日(金)

10:00～12:00

定員:6組(託児あり)

- ・離乳食を始める子、始めたばかりの子
- ・離乳食前半のお話と実技です
- ・試食は親のみです
- ・当日のひろばはお休みです

(9カ月～)

日時:3月16日(金)

10:00～12:00

定員:6組(託児あり)

- ・大人からの取り分け方など
- ・離乳食後半のお話と実技です
- ・試食は親のみです
- ・当日のひろばはお休みです

(2, 3歳児)

日時:3月23日(金)

10:00～12:00

定員:8組(託児はありません)

メニュー:米粉のチヂミ

- ・子供と一緒に実習、試食をします。
- ・2回連続での受講はできません
- ・当日、ひろばはお休みです

参加者募集(予約してね)

ひろばの時間においていただき申し込み用紙にご記入ください、1月18日(木)から受付開始。
 電話での仮予約は2月1日(水)からになります2月27日(火)までに必ず、
 申し込み用紙の記入に来てください。
 (予約受付・問い合わせ:36-1311)8



こどもの森では月曜日午前中に離乳食相談(予約不要)を行っています。
 離乳食、幼児食でお悩みの方はそちらもご利用ください。

大根もち

〈材料〉

- 大根……150g
- 白玉粉…100g
- 大根の葉…30g
- ごま油…適量
- タレ
 - 酢…小さじ1/2
 - 醤油…小さじ2

4つのおさらの
げんキッズレシピ



〈作り方〉

- ① 大根はすりおろし、葉は5ミリ幅位に細かく切る。
- ② 大根おろしは水切りせず白玉粉と混ぜる。
どろっと手から落ちる程度の固さにする。
その後大根の葉を加える(固いようなら水を加える)
- ③ フライパンに油をひき、タネをスプーンでひとつずつおとす
- ④ 焼き色がつくまで中火で焼く
- ⑤ 焼き上がったら、好みでタレをかけていただく

3月の予定

- ★離乳食相談 毎週月曜日
- ★野菜となかよし 毎週木曜日
- ★離乳食講座Ⅰ 3月9日(金)
- ★離乳食講座Ⅱ 3月16日(金)
- ★親子クッキング 3月23日(金)
- ★赤ちゃんひろば 3月6日(火)
- ★じゃがいも植え 3月6日(火)
- ★鯉節削り 3月15日(火)
- ★春を探しに 3月27日(火)

こどもの森のひろば開館日は月、火、木曜日です。金曜日は講座開催日の為ひろばはお休みです。